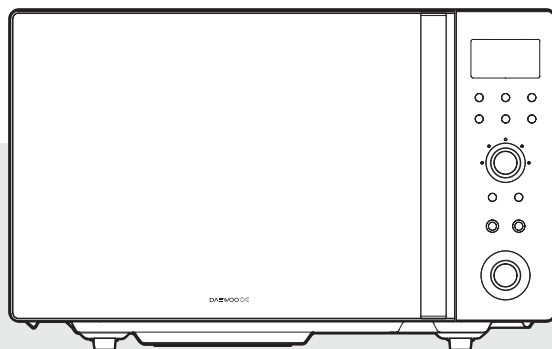


HORKOVZDUŠNÁ MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM

KOC-1B5V

NÁVOD K OBLUZE



Před použitím trouby si prosím přečtěte celý návod.

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ

- (a) **V žádném případě nezapínejte troubu s otevřenými dvířky** - používání trouby s otevřenými dvířky může mít za následek ozáření zdraví škodlivou mikrovlnnou energií. Nevyřazujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
- (b) **Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi čelními plochami trouby a dvířky trouby.** Pozor na znečištění tohoto prostoru zbytky čisticích prostředků popř. připravovaných potravin.
- (c) **UPOZORNĚNÍ:** V případě poškození dvířek trouby nebo těsnění dvířek nesmí být trouba používána a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Při kontrole trouby věnujte pozornost především: (1) dvířkům (zda nejsou poškozena nebo ohnuta); (2) závěsům a uzávěrům dvířek (zda nejsou poškozeny nebo uvolněny); a (3) těsněním dvířek a těsnicím plochám trouby.
- (d) **UPOZORNĚNÍ:** Opravy a údržba trouby vyžadující sejmutí jakýchkoliv krytů chránících proti ozáření mikrovlnnou energií smějí být prováděny pouze pracovníky s odpovídající kvalifikací.
- (e) **UPOZORNĚNÍ:** Kapaliny popř. i jiné potraviny nesmí být v troubě připravovány popř. ohřívány v uzavřených nádobách - mohou v troubě vybuchnout.
- (f) **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumějí nebezpečím při nesprávném používání. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- (g) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je trouba používána v kombinovaném režimu nebo pro grilování, nesmí být vzhledem k její vysoké teplotě používána dětmi.

OBSAH

• POKYNY K INSTALACI A UZEMNĚNÍ TROUBY	3
• DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	4
• ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ	7
• JAK MIKROVLNÝ VAŘÍ JÍDLO	7
• PŘEVODNÍ TABULKY	7
• JAKÉ NÁDOBÍ POUŽÍVAT?	8
• 0 spotřeba v pohotovostním režimu – jak funkce funguje	9
• INSTRUKCE O VAŘENÍ	10
• POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY	11
• PŘÍSLUŠENSTVÍ	12
• PŘED SPUŠTĚNÍM	13
NASTAVENÍ JAZYKA	13
0 spotřeba v pohotovostním režimu	14
• OVLÁDÁNÍ	15
MIKROVLNNÝ OHŘEV	15
AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ	16
GRILOVÁNÍ	17
HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (s předehřátím)	18
HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (tradiční způsob)	19
KOMBINOVANÝ PROVOZ TROUBY	20
MOUČNÍKY (CAKE)	23
KŘEHKÉ PEČIVO (CRUSTY)	26
PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY	28
MINUTKA	30
ROŽNĚNÍ	31
POUŽITÍ TLAČÍTKA SPEEDY	31
POUŽITÍ TLAČÍTKEM LESS A MORE	31
VYCHLAZENÍ TROUBY	32
NASTAVENÍ RYCHLOSTI OTÁČENÍ TALÍŘE	32
PŘERUŠENÍ / UKONČENÍ PROVOZU TROUBY	33
CHYBOVÁ HLÁŠENÍ	33
• VŠEOBECNÉ POKYNY K POUŽÍVÁNÍ TROUBY	34
• UDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY	35
• PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU	36
• OTÁZKY A ODPOVĚDI	37
• TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY	38
• LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ	38

POKYNY K INSTALACI A UZEMNĚNÍ TROUBY

Kontrola trouby po jejím vybalení

Vybalte troubu z přepravního kartonu a z trouby vyjměte veškerý použitý balicí materiál. Potom překontrolujte, zda trouba není poškozena. Pozornost věnujte zejména vnitřnímu prostoru trouby a event. poškození jejích dvířek. Nesnímejte ochrannou fólii z vnitřní strany dvířek. O případných poškozeních trouby neprodleně informujte prodejce, u kterého jste troubu zakoupili. Neinstalujte poškozenou troubu.

Kam umístit mikrovlnnou troubu.

1. Troubu umístěte na rovnou, pevnou plochu.
2. Vnější povrch trouby je chráněn plastovou fólií, kterou je před použitím trouby nutno odstranit.
3. Okolo trouby, za a nad troubou ponechte dostatečný volný prostor. Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby. Zakryté větrací otvory skříňky trouby mohou za provozu trouby zapříčinit její přehřátí a trouba tak může být poškozena.
4. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od rozhlasových přijímačů a televizorů - za provozu trouby může dojít k rušení příjmu těmito přístroji.
5. Neumisťujte troubu v blízkosti zdrojů tepla nebo tam, kde může být snadno postříkána nebo polita. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti míst s výskytem horkého vzduchu nebo páry - možnost významného zhoršení kvality (elektrické) izolace trouby a jejího poškození.

6. Nad troubou ponechte volný prostor minimálně 17 cm.

Před prvním použitím grilu

Topná tělesa grilu jsou z důvodu ochrany před korozí v průběhu přepravy a skladování trouby vybaveny ochrannou vrstvou, kterou lze odstranit zapnutím grilu na dobu cca 5 minut. Vypalování ochranné vrstvy může být doprovázeno nepříjemným zápachem.

Pro odstranění ochranné vrstvy z topných těles grilu postupujte následovně:

1. Do trouby vložte nádobu z varného skla nebo jiného vhodného materiálu obsahující cca 200 ml vody a uzavřete dvířka trouby.
2. Stiskněte tlačítko konvekčního ohřevu.
3. Nastavte dobu 5 minut provozu.
4. Stiskněte tlačítko Start.
5. Po uplynutí naprogramovaného času zazní zvukový signál.

Poznámka

Ochranná vrstva byla nyní odstraněna a troubu budete moci používat. Nicméně berte na vědomí, že v tomto okamžiku je trouba horká.

6. Otevřete dvířka trouby a před dalším používáním trouby nechte troubu vychladnout.

- UPOZORNĚNÍ

Děti smějí troubu používat bez odpovídajícího dohledu dospělé osoby pouze jen za předpokladu, že byly adekvátně poučeny o bezpečném používání trouby a že porozuměly nebezpečím vyplývajícím z jejího nesprávného použití.

Připojení trouby k elektrické síti

UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA. PŘED PŘIPOJENÍM TROUBY K ELEKTRICKÉ SÍTI PŘEKONTROLUJTE, ZDA NAPĚTÍ UVEDENÉ NA TYPOVÉM ŠTÍTKU TROUBY (ZADNÍ STRANA TROUBY) ODPOVÍDÁ NAPĚTÍ ELEKTRICKÉ SÍTI V MÍSTĚ INSTALACE TROUBY (JE NAPŘ. UVEDENO NA ŠTÍTKU ELEKTROMĚRU).

Vidlici kabelu síťového přívodu trouby vložte do řádně instalované síťové zásuvky opatřené ochranným (nulovacím) kolíčkem (uzemněné trouby) jištěné pojistkou (jističem) 15 A. V případě jakýchkoliv pochybností o správné instalaci zásuvky kontaktujte odbornou firmu.

Doporučujeme používat kvalitní kabeláž a síťovou zásuvku.

POZNÁMKA

Dráty v hlavním vedení přístroje jsou barevně odlišeny podle následujícího kódu.

- Zelenožlutý: Zem
- Modrý: Neutrální
- Hnědý: Pod napětím

Poznámky k napájení trouby

- Překontrolujte napětí elektrické sítě v místě instalace trouby. Trouba je konstruována pro napájení střídavým napětím 230 V~ 50 Hz, 15 A.
- Délka síťového kabelu je 100 cm.
- Napětí trouby musí být stejné, jako je specifikováno na typovém štítku. Vyšší napětí může způsobit vznik požáru, poškození spotřebiče apod. Nižší napětí může způsobit zpomalení chodu spotřebiče.
- Výrobce ani prodejce nejsou odpovědní za škody vzniklé nesprávnou instalací, zapojením a používáním.
- Pokud je síťový kabel poškozen, musí být vyměněn odpovědným pracovníkem servisního oddělení nebo jinou stejně kvalifikovanou osobou.

Jestliže barevné provedení drátů v hlavním vedení přístroje neodpovídá barevnému provedení koncovky zásuvky, postupujte následovně: zelenožlutý drát musí být zapojen do koncovky zásuvky označené písmenem „E“. Modrý drát musí být zapojen do koncovky zásuvky označené písmenem „N“ nebo černé barvy. Hnědý drát musí být zapojen do koncovky zásuvky označené písmenem „L“ nebo červené barvy.

VAROVÁNÍ: Zařízení musí být řádně uzemněno.

Pokud neprovedete správné elektrické zapojení, můžete poškodit nebo zničit mikrovlnnou troubu, zapříčinit vznik požáru nebo zranění osob. Výrobce ani distributor nejsou odpovědní za škody způsobené nesprávnou instalací, zapojením a používáním.

LISOVANÉ ZÁSTRČKY

Pokud bude třeba odstranit lisovanou zástrčku z přívodního kabelu, musíte ho odříznout a nahradit vhodným typem.

Lisované zástrčky už není možné použít pro jiné spotřebiče, proto je bezpečně zlikvidujte, abyste zabránili poranění, zvláště dětí, při náhodném zapojení do síťové zásuvky.

Pokud budete potřebovat přívodní kabel vyměnit, musí být taková výměna provedena pouze kvalifikovaným technikem, a to za vhodný typ přívodního kabelu.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

NÁVOD USCHOVEJTE PRO PŘÍPAD DALŠÍ POTŘEBY.

UPOZORNĚNÍ: Pro zabránění úrazům elektrickým proudem, vzniku požáru nebo ozáření osob zdraví škodlivou mikrovlnnou energií dodržujte níže uvedená opatření.

Při používání trouby je stejně jako u jiných elektrických spotřebičů nutno dodržovat určitá pravidla, zajišťující správnou a bezpečnou funkci trouby.

1. Troubu používejte pouze pro přípravu (rozmrazování nebo ohřev) potravin. Nepoužívejte troubu pro jiné účely (jako jsou např. sušení oděvů nebo obuvi, papíru nebo jiných materiálů), popř. pro sterilizaci.
2. Nezapínejte troubu bez vložených potravin – může tak být poškozena.
3. Nepoužívejte troubu pro ukládání jakýchkoliv předmětů, jako jsou např. noviny, kuchařské přepisy, kuchyňské potřeby atd.
4. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého otočného talíře. Před použitím trouby přezkontrolujte řádné uložení talíře v otočné základně.
5. Před ohřevem (přípravou) potravin uložených v uzavřených nádobách je z nádob nutno sejmout víčka, zátky nebo kryty.
6. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi dvířky a těsnicími plochami čelní strany trouby - riziko úniku zdraví škodlivé mikrovlnné energie z trouby.
7. Pro přípravu potravin v troubě nepoužívejte nádobí (misky, tácky) vyrobené z recyklovaného papíru. Recyklovaný papír může obsahovat drobné částičky kovu, které mohou v troubě zapříčinit jiskření, event. i vznícení obsahu trouby.
8. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou kukuřice speciálně balené pro pražení v mikrovlnné troubě. Při pražení kukuřice v mikrovlnné troubě je dosahováno menší výtěžnosti než při jejím klasickém pražení (větší počet neupražených zrn). Pro pražení kukuřice nepoužívejte olej (pokud jeho použití není doporučeno jejím výrobcem).
9. Nepřipravujte v troubě potraviny opatřené na povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou (brambory, uzeniny, drůbeží játra atd.) bez jejich předchozího několikerého propíchnutí (např. vidličkou) - mohou v troubě vybuchnout.
10. Při pražení kukuřice v troubě nepřekračujte časy doporučené výrobcem kukuřice (obecně méně než 3 minuty). Dlouhým pražením není dosahováno zvýšení jeho výtěžnosti - kukuřice je tak přesušována a vzniká tak riziko požáru. Dlouhou přípravou kukuřice v troubě hrozí riziko nadměrného zvýšení teploty otočného talíře a jeho prasknutí.
11. V případě výskytu dýmu za provozu trouby troubu vypněte, odpojte od elektrické sítě a pro zhasnutí plamene ponechtejте dvířka trouby uzavřena.

12. Pokud budou pro přípravu potravin v troubě používány plastové, papírové nebo jiné nádoby vyrobené ze snadno vznětlivých materiálů vyžaduje jejich příprava v troubě trvalý dohled.
13. Ohřátý obsah kojeneckých lahví popř. sklenic musí být před jeho podáváním dětem důkladně promíchán a musí být překontrolována jeho teplota.
14. Před podáváním potravin připravovaných v troubě dětem nebo naopak seniorům musí být bezpodmínečně překontrolována jejich teplota. Důležitost tohoto pokynu vyplývá z toho, že zvyšování teploty potravin připravovaných mikrovlnami není ukončeno vypnutím trouby. Chladná nádoba může mít horký obsah.
15. Nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce - mohou v troubě vybuchnout.
16. Udržujte vnitřní prostor trouby (především kryt vlnovodu) v trvalé čistotě. Po každém použití trouby vyčistěte její vnitřní prostor vlhkou utěrkou. Ponecháním zbytků tuků resp. šťáv v troubě můžete vzniknout dým nebo i jejich vzplanutí.
17. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem - riziko přehřátí používaného tuku (oleje) a jeho vzplanutí.
18. Při ohřevu jakýchkoliv kapalin v troubě je možný výskyt jevu nazývaného „utajený var“ (ohřátí kapaliny na teplotu vyšší, než je její bod varu bez jeho obvyklých vnějších příznaků varu, jako je např. bubláni). Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci s nádobami.
Abyste zabránili zranění:
 - a) nepřehřívejte tekutiny.
 - b) zamíchejte tekutinu vždy v polovině doby ohřevu a na konci doby ohřevu.
 - c) nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem,
 - d) po dokončení vaření nechte nádobu několik okamžiků v mikrovlně troubě, než ji vyndáte.
 - e) dbejte zvýšené opatrnosti při vkládání lžičky nebo jiného náčiní do nádoby.
19. Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
20. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
21. Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
22. Během provozu se může spotřebič zahřívat. Nedotýkejte se tepelných částí trouby.
23. K čištění mikrovlnné trouby nepoužívejte parní čističe.

**SEZNAMTE SE PROSÍM S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY A DODRŽUJTE JE.
POKYNY ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEJICH DALŠÍ POTŘEBY.**

Obecné použití

Dodržujte níže uvedené instrukce a varování při použití mikrovlnné trouby.

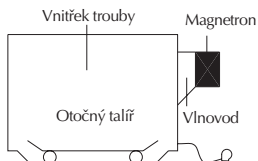
1. Troubu používejte pouze pro přípravu (rozmrázování nebo ohřev) potravin. Nepoužívejte troubu pro jiné účely (jako jsou např. sušení oděvů nebo obuvi, papíru nebo jiných materiálů), popř. pro sterilizaci.
2. Nezapínejte troubu bez vložených potravin – může tak být poškozena.
3. Nepoužívejte troubu pro ukládání jakýchkoliv předmětů, jako jsou např. noviny, kuchařské přepisy, kuchyňské potřeby atd.
4. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého otočného talíře. Před použitím trouby překontrolujte řádné uložení talíře v otočné základně.
5. Opatrně vyjměte otočný talíř, pokud jste připravovali maso, jelikož ten by mohl být znečištěn šťávou z masa.
6. Vnější povrch a dvířka se mohou zahřívat. Používejte ochranné rukavice při vkládání a vyjímání nádoby z trouby. Nedotýkejte se trouby (s výjimkou ovládacího panelu) těsně po dokončení grilování nebo kombinované přípravy potravin.
7. Pokud je trouba horká při použití kombinované přípravy potravin, nepoužívejte plastové nádoby ani příslušenství. Takové se může roztavit.
8. K přípravě potravin nepoužívejte recyklovaný papír. Takový může obsahovat částičky nečistot, které by mohly negativně ovlivnit přípravu potravin.
9. Pokud se v mikrovlnné troubě objeví jiskření, neprodleně vypněte troubu a vyjměte kovové předměty, které způsobuje jiskření. V žádném případě nepoužívejte troubu, pokud jiskří.
10. Nenechte troubu bez dozoru, pokud je v provozu.
11. Nepřipravujte v troubě potraviny opatřené na povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou (brambory, uzeniny, drůbeží játra atd.) bez jejich předchozího několikerého propíchnutí (např. vidličkou) - mohou v troubě vybuchnout.
12. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou kukuřice speciálně balené pro pražení v mikrovlnné troubě. Při pražení kukuřice v mikrovlnné troubě je dosažováno menší výtěžnosti než při jejím klasickém pražení (větší počet neupražených zrn). Pro pražení kukuřice nepoužívejte olej (pokud jeho použití není doporučeno jejím výrobcem).
13. Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky.
14. V žádném případě se nepokoušejte snímat kryt nebo ovládací panel, popř. jinak rozebírat mikrovlnnou troubu.
15. Během ohřevu nebo přípravy potravin pravidelně kontrolujte jejich stav v příslušné nádobě na ohřev nebo přípravu.
16. Pokud zaznamenáte kouř, vypněte mikrovlnnou troubu, vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky a nechte dvířka zavřená, aby zadusili plameny.
17. Při ohřevu jakýchkoliv kapalin v troubě je možný výskyt jevu nazývaného „utajený var“ (ohřátí kapaliny na teplotu vyšší, než je její bod varu bez jeho obvyklých vnějších příznaků varu, jako je např. bubláni). **PŘI JAKÉMKOLIV POHYBU S NÁDOBOU OBSAHUJÍCÍ PŘEHŘÁTOU KAPALINU JE MOŽNÉ JEJÍ PŘEKYPĚNÍ, I KDYŽ JE VLOŽENA LŽIČKA NEBO JINÉ KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ.**
18. Před ohřevem (přípravou) potravin uložených v uzavřených nádobách je z nádob nutno sejmut včírka, zátky nebo kryty.
19. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi dvířky a těsnicími plochami čelní strany trouby - riziko úniku zdraví škodlivé mikrovlnné energie z trouby.
20. Při pražení kukuřice v troubě nepřekračujte časy doporučené výrobcem kukuřice (obecně méně než 3 minuty). Dlouhým pražením není dosažováno zvýšení jeho výtěžnosti - kukuřice je tak přesušována a vzniká tak riziko požáru. Dlouhou přípravou kukuřice v troubě hrozí riziko nadměrného zvýšení teploty otočného talíře a jeho prasknutí.
21. Pokud budou pro přípravu potravin v troubě používány plastové, papírové nebo jiné nádoby vyrobené ze snadno vznětlivých materiálů vyžaduje jejich příprava v troubě trvalý dohled.
22. Před podáváním potravin připravovaných v troubě dětem nebo naopak seniorům musí být bezpodmínečně překontrolována jejich teplota. Důležitost tohoto pokynu vyplývá z toho, že zvyšování teploty potravin připravovaných mikrovlnami není ukončeno vypnutím trouby. Chladná nádoba může mít horký obsah.
23. Nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce - mohou v troubě vybuchnout.
24. Udržujte vnitřní prostor trouby (především kryt vlnovodu) v trvalé čistotě. Po každém použití trouby vyčistěte její vnitřní prostor vlhkou utěrkou. Ponecháním zbytků tuků resp. šťáv v troubě můžete vzniknout dým nebo i jejich vzplanutí.
25. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem - riziko přehřátí používaného tuku (oleje) a jeho vzplanutí.
26. Během použití se může spotřebič zahřívat. Nedotýkejte se horkých částí, včetně topných těles uvnitř trouby. K čištění nepoužívejte parní čističe.

ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Princip mikrovlnné energie pro vaření a ohřev potravin je znám již od vzniku radaru v 2. světové válce. Mikrovlny se objevují v atmosféře celou dobu jak přírodní, tak vycházejí z uměle vyrobených zdrojů. Uměle vyrobené zdroje jsou radar, rádio, televize, telefonní linky a telefony do auta.

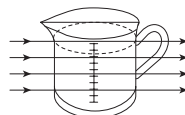
JAK MIKROVLNLY VAŘÍ JÍDLO

Mikrovlnná trouba je zařízení skupiny 2 ISM, ve které rádio frekvenční energie je intenzivně generována a používána ve formě elektromagnetické radiace. Tento výrobek třídy B je zařízení vhodné pro domácí použití a přímé použití při nízkém napětí, které je dodáváno do domácností.



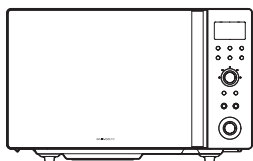
V mikrovlnné troubě je energie přeměněna na mikrovlny pomocí MAGNETRONU.

► PŘENOS



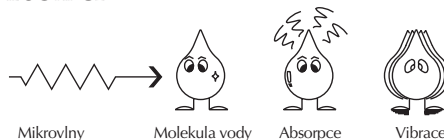
Když mikrovlny procházejí nádobou při absorpci vodními molekulami v jídle, jelikož všechno jídlo obsahuje více či méně vody.

► ODRAZ



Mikrovlny se odrazí od kovových stěn a od kovové sítky dveří.

► ABSORPCE



Mikrovlny způsobují vibraci molekul vody, která následně způsobuje TŘENÍ, tzn. TEPLO. Toto teplo pak ohřívá potraviny. Mikrovlny také působí na tuky a cukry, a proto se potraviny s vyšším obsahem tuku a cukru ohřejí rychleji. Mikrovlnou mohou prostoupit pouze hloubkou 4-5 cm. Jak teplo prostupuje potravinou, stejně jako u tradiční trouby, potravina se ohřívá z vnějšku dovnitř.

PŘEVODNÍ TABULKY

JEDNOTKY HMOTNOSTI	
15 g	1/2 unce
25 g	1 unce
50 g	2 unce
100 g	4 unce
175 g	6 uncí
225 g	8 uncí
450 g	1 libra

JEDNOTKY OBJEMU	
30 ml	1 fl. Unce
100 ml	3 fl. Unce
150 ml	5 fl. uncí (1/4 pinty)
300 ml	10 fl. uncí (1/2 pinty)
600 ml	20 fl. uncí (1 pinta)

PŘEVOD ml / lžíce	
1,25 ml	1/4 čaj. lžička
2,5 ml	1/2 čaj. lžička
5 ml	1 čaj. lžička
15 ml 1 tbsp	1 pol. lžíce

JEDNOTKY OBJEMU		
1 šálek	= 8 fl. uncí	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. uncí (UK = 20 fl. uncí)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. uncí (UK = 40 fl. uncí)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 gallon	= 128 fl. uncí (UK = 160 fl. uncí)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

Abyste zabránili možnému zranění:

Při ohřevu jakýchkoliv kapalin (voda, káva, čaj apod.) v troubě je možný výskyt jevu nazývaného „utajený var“ (ohřátí kapaliny na teplotu vyšší, než je její bod varu bez jeho obvyklých vnějších příznaků varu, jako je např. bubláni). Při jakémkoliv pohybu s nádobou obsahující přehřátou kapalinu je možné její překypění, I KDYŽ JE VLOŽENA LŽIČKA NEBO JINÉ KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ.

- nepřehřívajte tekutiny.
- zamíchejte tekutinu vždy v polovině doby ohřevu a na konci doby ohřevu.
- nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem,
- po dokončení vaření nechte nádobu několik okamžiků v mikrovlnné troubě, než ji vydáte.
- dbejte zvýšené opatrnosti při vkládání lžičky nebo jiného náčiní do nádoby.

JAKÉ NÁDOBÍ POUŽÍVAT?

Před použitím nádobí v troubě by měl uživatel přezkoušet, zda je dané nádobí vhodné pro použití v troubě.

Materiál	Grilování a horký vzduch	Mikrovlny	Kombinovaná příprava
Sklo (všeobecně)	Ne	Ano (1)	Ne
Sklo (ohnivzdorné)	Ano	Ano	Ano
Skleněná keramika a keramika (ohnivzdorné)	Ano	Ano (1)	Ano (1)
Hrnčířské zboží	Ano	Ano	Ano
Porcelán (ohnivzdorné)	Ano	Ano	Ano
Plasty (všeobecně)	Ne	Ano (2)	Ne
Plasty (odolávající teple)	Ano (2)	Ano (2)	Ano (2)
Nádobí z hliníkové fólie / hliníková fólie	Ano	Ano (3)	Ano
Kovové nádobí na pečení	Ano	Ne	Ne
Kovová nádobí (hrnce, pánve, atd.)	Ano	Ne	Ne
Papír	Ne	Ano	Ne

- Bez kovových částí a ozdob.
- Některé plasty odolávají teple pouze jen do určité teploty.
- Hliníkovou fólii je možno použít pro odstínění některých částí potravin citlivých na teplo (a zabránit tak jejich připálení.)
- Kovové nádobí na pečení je možno použít pro kombinovaný způsob přípravy potravin v troubě. Pokud však bude mít nádobí vysoké stěny, bude významně snížena účinnost přípravy potravin v troubě – mikrovlny se od kovů odrážejí.

Nádobí pouze pro mikrovlny

Nádobí pro mikrovlnný provoz trouby by mělo být vyrobeno z materiálu, který nebrání šíření mikrovln. Toto všeobecně znamená, že pro mikrovlny můžete použít nádobí vyrobené z papíru, plastu, skla nebo keramiky. Kovovým nádobím jsou mikrovlny odráženy a je tak bráněno přípravě potravin. Z uvedeného důvodu by toto nádobí nemělo být pro mikrovlnný provoz v troubě používáno. Kromě materiálu má na přípravu v troubě vliv rovněž i tvar použitého nádobí. Potraviny jsou v kulatých nádobách připravovány rovnoměrněji, v rozích hranatých nádob může v důsledku zvýšené absorpce mikrovln docházet k připalování potravin. Rovnoměrnějších výsledků je dosahováno v nízkých

1. Vejce

V žádném případě nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce. Při jejich ohřevu dochází uvnitř vajec k tvorbě páry, v jehož důsledku vejce vybuchne. Při přípravě nebo ohřevu vaječných žloutků je žloutek rovněž nutno propíchnout - mohl by v troubě rovněž vybuchnout. Před ohřevem již uvařených vajec v troubě je vejce nutno zbavit skořápky.

2. Potraviny se slupkou nebo blankou

Potravin opatřené na povrchu blankou nebo slupkou (brambory, rajčata, jablka, uzeniny atd.) je před jejich vložením do trouby nutno několikrát propíchnout (např. vidličkou).

3. Víka a uzávěry

Před ohřevem v troubě je z uzavřených nádob (sklenic) nutno sejmout víka. V opačném případě mohou uzavřené nádoby v důsledku tvorby páry během jejich ohřevu v troubě vybuchnout a to i po ukončení jejich ohřevu v troubě.

nádobách.

Pro mikrovlnnou přípravu potravin je vynikající nádobí vyrobené z porcelánu a z keramiky, velmi dobré vlastnosti má rovněž i větší skleněná nádobí. Olovnaté sklo může v troubě prasknout a není z tohoto důvodu doporučeno. Může být rovněž použito nádobí vyrobené z papíru nebo z plastů za předpokladu odolnosti vůči používané teplotě. Pro přípravu potravin je vhodné plastové nádobí odolávající teplotě +120 °C tj. vyrobené z polypropylenu nebo z polyamidů. Některé plasty např. melamin se v troubě taví a nádobí je tak poškozeno. Pro zjištění, zda je uvažované nádobí vhodné pro použití v troubě, je vhodná následující jednoduchá kontrola:

Do trouby vložte přezkušovanou nádobu a vedle ní umístěte na skleněný talíř sklenici vody. Voda je nutná z toho důvodu, že trouba nesmí být uváděna do provozu bez vložených potravin. Potom naprogramujte max. mikrovlnný výkon trouby na dobu 1 minuty. Po provedené zkoušce by měla být přezkušovaná nádoba max. vlažná.

Pro přípravu potravin mikrovlnami nesmí být v troubě používány kovové nádoby, např. pánve. V troubě rovněž nepoužívejte skleněné nebo porcelánové nádobí opatřené kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem – možnost poškození nádobí. V troubě mohou být použity malé kousky hliníkové fólie a to pouze pro zakrytí citlivých částí potravin (jako jsou např. křídla drůbeže, kosti stehen nebo ocasy ryb). Použitá hliníková fólie se však v žádném případě nesmí dotýkat stěn vnitřního prostoru trouby.



Upozornění

- V prodeji je řada výrobků. Před nákupem nádobí vždy překontrolujte, zda je vhodné pro přípravu potravin mikrovlnami.
- Po vložení potravin do trouby vždy překontrolujte, zda se potraviny nebo nádoba nedotýkají stěn nebo horní části vnitřního prostoru trouby - možnost poškození trouby.

0 spotřeba v pohotovostním režimu – jak funkce funguje

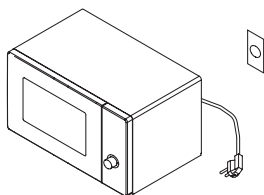
Co je spotřeba v pohotovostním režimu ...

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciální funkcí, která snižuje spotřebu energie v pohotovostním režimu bez odpojení nebo úplného vypnutí.

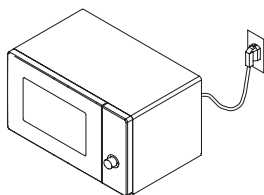
Mikrovlnná trouba se vypne automaticky, pokud není používána po dobu 10 minut od dokončení přípravy. I když je trouba zapojena do síťové zásuvky, nespotřebovává energii v režimu úspory energie. Po otevření dvířek trouba přejde do aktivního režimu a připravena k použití.

Spotřeba v pohotovostním režimu se týká elektrické energie spotřebované elektronickými a elektrickými spotřebiči, když jsou vypnuti nebo v pohotovostním režimu.

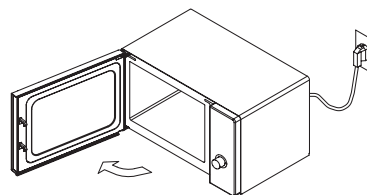
Jak poprvé zapnout troubu ...



1. Nyní je odpojena.

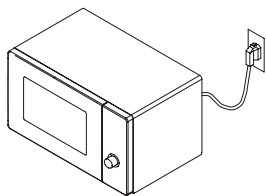


2. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky, ale displej se nerozsvítí.

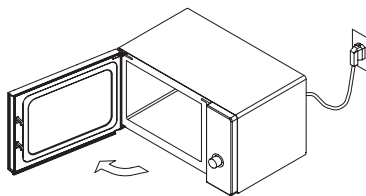


3. Otevřete dvířka pro použití trouby a displej se rozsvítí.

Jak zapnout troubu po použití ...



1. Trouba se automaticky vypne, pokud není používána 10 minut po dokončení přípravy.



2. Otevřete dvířka pro použití trouby.

INSTRUKCE O VAŘENÍ

Použité kuchyňské pomůcky

Používejte kuchyňské pomůcky vhodné pouze pro použití v mikrovlnné troubě.

Při vaření nebo ohřevu jídla je nutné, aby mikrovlny prošly jídlem bez odrazení nebo absorpce použitého nádobí. Dávejte důraz při výběru správného nádobí. Jestliže je uvedeno, že je nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, není třeba se obávat. Níže uvedená tabulka obsahuje seznam nádobí a doporučuje, jaké nádobí lze v mikrovlnné troubě použít.

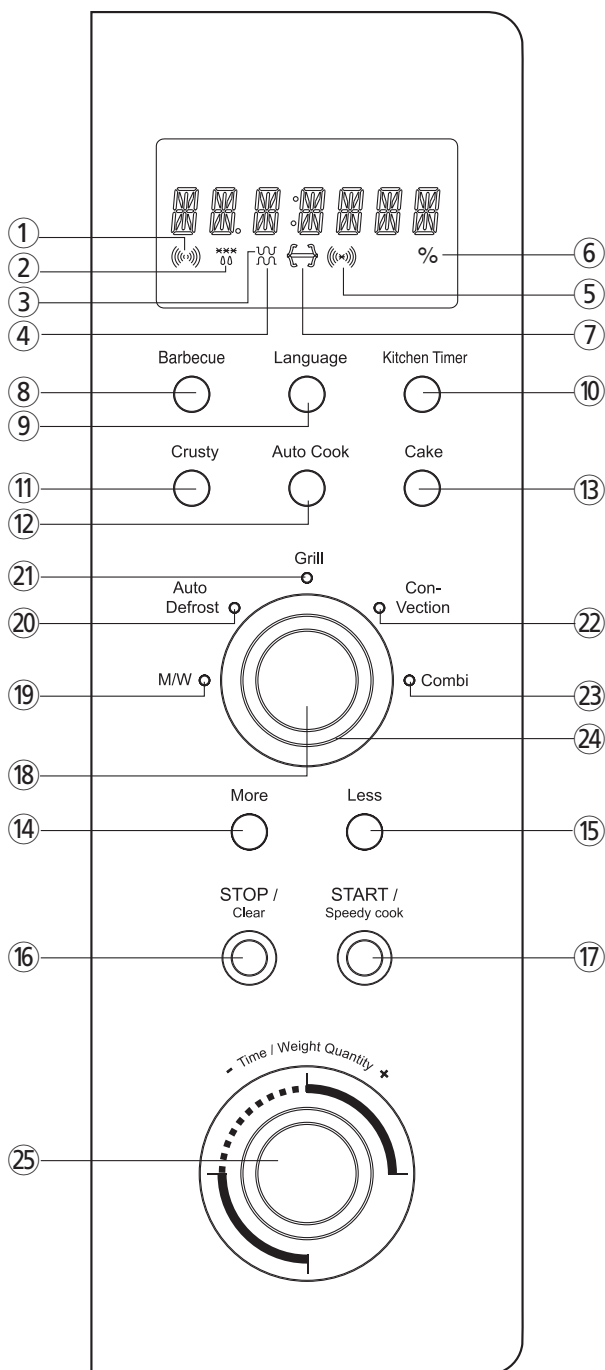
Kuchyň. Pomůcka	Bezpečnost	Poznámky
Hliníková folie	▲	Použijte jen v malém množství pro ochranu proti převaření. Jiskření se může objevit, je-li folie blízko stěny nebo je jí příliš mnoho.
Talíře pro vytvoření kůrky	●	Nepoužívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrnčířské zboží	●	Porcelán, hrnčířské zboží včetně glazovaného a kostní porcelán jsou vhodné - pokud však nejsou dekorovány kovy.
Polyesterové talíře pro jednorázové použití	●	Talíře jsou používány pro balení některých mražených potravin.
Balená hotová jídla • Polystyrenové šálky • Papírové sáčky nebo noviny • Recyklovaný papír nebo kovové jehlice	● × ×	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavení polystyrenu. Mohou se v troubě vznítit. Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Sklo • Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravin • Jemné sklo • Sklenice	● ● ●	Může být používáno, pokud není opatřeno kovovým dekorem. Může být používáno pro ohřev potravin a nápojů. Sejměte víko. Používejte pouze pro ohřev.
Kovové nádobí • Talíře • Kovové pásky pro uzavírání sáčků s mraženými potravinami	× ×	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papírové nádobí • Tálky, šálky, ubrousky a kuchyňský papír • Recyklovaný papír	● ×	Pro krátkém čase ohřevu a přípravy, rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádobí • Nádobí • Fólie • Sáčky pro mražené potraviny	● ● ▲	Používejte pouze plasty odolávající teple, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztrácet tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu. Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich snímání dávejte pozor na únik páry. Pouze pokud jsou odolné varu nebo vysokým teplotám, nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskováný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být používán pro udržení vlhkosti v potravinách a pro zabránění rozstříkávání kapek tuku a šťávy.

● : doporučené použití;

▲ : omezené použití;

× : nedoporučeno;

POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY



Displej

1. Symbol mikrovln: zobrazení průběhu mikrovlnného provozu
2. Symbol rozmrazování: zobrazení průběhu rozmrazování
3. Symbol grilu (horní topné těleso): zobrazení průběhu grilování
4. Symbol grilu (dolní topné těleso): zobrazení průběhu grilování
5. Symbol horkovzdušného provozu: zobrazení průběhu horkovzdušného provozu
6. Symbol %: zobrazení výkonu mikrovlnné přípravy
7. Symbol Barbecue

Tlačítka

8. Tlačítko Barbecue (Rožnění): pro výběr rožnění
9. Tlačítko Language (Jazyk): pro výběr jazyka
10. Tlačítko Kitchen Timer: pro nastavení minutky
11. Tlačítko Crusty (Křupavý): pro zobrazení nabídky crusty
12. Tlačítko Auto Cook (Automatická příprava): pro zobrazení nabídky automatického přípravy potravin
13. Tlačítko Cake (Koláč): pro zobrazení nabídky Cake
14. Tlačítko More (Více): pro navýšení doby přípravy potravin
15. Tlačítko Less (Méně): pro snížení doby přípravy potravin
16. Tlačítko Stop/Clear: stiskněte jednou pro ukončení programu, stiskněte dvakrát pro zrušení programu.
17. Tlačítko Start/Speedy Cook: stiskněte pro spuštění programu, pro rychlý ohřev (každým stisknutím navýšíte dobu přípravy o 30 sekund).
18. Otočný ovladač: pro výběr programu

LED kontrolky

19. Světelná kontrolka M/W: zobrazení průběhu mikrovlnného provozu
20. Světelná kontrolka Auto Defrost: zobrazení průběhu rozmrazování
21. Světelná kontrolka Grill: zobrazení průběhu grilování
22. Světelná kontrolka Convection: zobrazení průběhu horkovzdušného provozu
23. Světelná kontrolka Combi: zobrazení průběhu kombinovaného provozu

Otočný ovladač

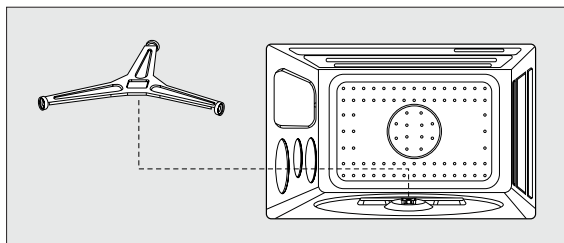
24. Horní otočný ovladač: pro nastavení teploty, výkonu a množství
25. Dolní otočný ovladač: pro nastavení času nebo hmotnosti

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Trouba je dodávána s příslušenstvím, které může být pro usnadnění přípravy potravin v troubě používáno několika způsoby.

■ Otočné vodítko talíře

Sířed vodítka zasuňte na hřídel uprostřed dna vnitřního prostoru trouby. Vodítko zůstává v troubě při všech způsobech přípravy potravin, mělo by být vyjímáno pouze pro vyčištění.

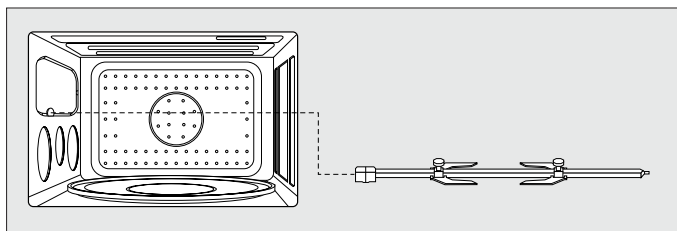


Důležité upozornění

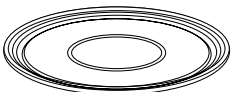
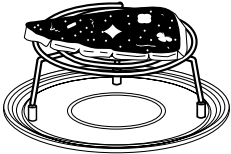
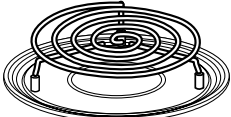
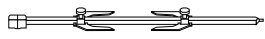
Otočné vodítko vložte přesně na hřídel uprostřed dna vnitřního prostoru trouby. Při nesprávném uložení vodítka na hřídel může vodítko z hřídele vypadnout a může v troubě zapříčinit jiskření.

■ Jehla na rožnění

Tato jehla se používá pro rožnění.

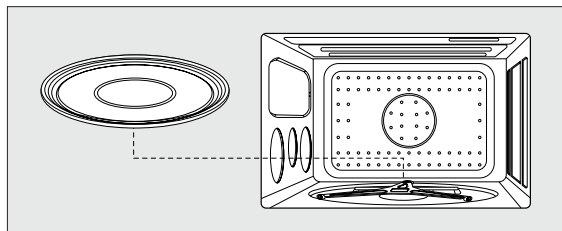


■ Jak používat příslušenství

■ Otočný talíř	■ Kovový rošt (vysoký)	■ Kovový rošt (nízký)	■ Jehla na rožnění
			
<ul style="list-style-type: none">- pro mikrovlnný provoz- pro horkovzdušný provoz- pro kombinovaný provoz- pro automatický provoz přípravy potravin v troubě	<ul style="list-style-type: none">- pro grilování	<ul style="list-style-type: none">- pro rozmrazování- pro grilování- pro kombinovaný provoz	<ul style="list-style-type: none">- pro rožnění

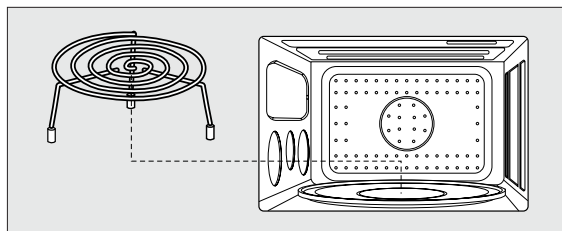
■ Kovový otočný talíř

Talíř nasadíte a zajistíte na vodítko talíře. Talíř je třeba použít při každé přípravě potravin v troubě, za provozu trouby se talíř v troubě otáčí po směru popř. proti směru chodu hodinových ručiček. Talíř je z trouby možné snadno vyjmout.



■ Kovový rošt

Kovový rošt je v troubě používán společně s otočným talířem.



PŘED SPUŠTĚNÍM

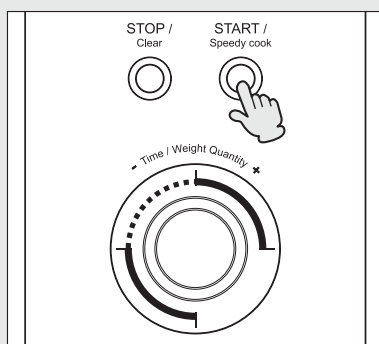
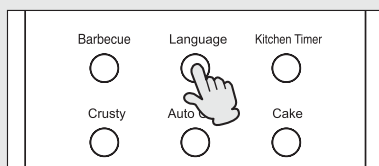
NASTAVENÍ JAZYKA

Pro nabídky na displeji trouby může být používán jazyk vybraný ze 6 jazyků (**angličtina, němčina, holandština, francouzština, italština nebo španělština**).

Po prvním zapnutí trouby nebo po obnovení přerušené dodávky elektřiny může být na displeji trouby zobrazen některý z následujících údajů:

SELECT LANGUAGE SPRACHE WAEHLEN KIES TALL CHOISIR LA LANGUE SCEGLI LA LINGUA nebo **SELLECCION IDIOMA**.

V podobném případě stiskněte tlačítko **Language** a vyberte požadovaný jazyk.



Pro výběr angličtiny

1. Stiskněte jednou tlačítko **Language**.
Na displeji trouby se zobrazí „**ENGLISH PRESS START**“.
2. Stiskněte tlačítko **Start** pro výběr a uložení vybraného jazyka.
Na displeji se zobrazí „**ENGLISH**“ a poté se displej resetuje na „ : 0“ a budete muset nastavit čas.

Pro výběr němčiny

1. Stiskněte dvakrát tlačítko **Language**.
Na displeji trouby se zobrazí „**DEUTSCH START DRUECKEN**“.
2. Stiskněte tlačítko **Start** pro výběr a uložení vybraného jazyka.
Na displeji se zobrazí „**DEUTSH**“ a poté se displej resetuje na „ : 0“ a budete muset nastavit čas.

Pro výběr holandštiny

1. Stiskněte třikrát tlačítko **Language**.
Na displeji trouby se zobrazí „**NEDDERLANDS DRUK OP START**“.
2. Stiskněte tlačítko **Start** pro výběr a uložení vybraného jazyka.
Na displeji se zobrazí „**NEDERLA**“ a poté se displej resetuje na „ : 0“ a budete muset nastavit čas.

Pro výběr francouzštiny

1. Stiskněte čtyři tlačítka **Language**.
Na displeji trouby se zobrazí „**FRANCAIS APPUEYER SUR DEPART**“.
2. Stiskněte tlačítko **Start** pro výběr a uložení vybraného jazyka.
Na displeji se zobrazí „**FRANCAI**“ a poté se displej resetuje na „ : 0“ a budete muset nastavit čas.

Pro výběr italštiny

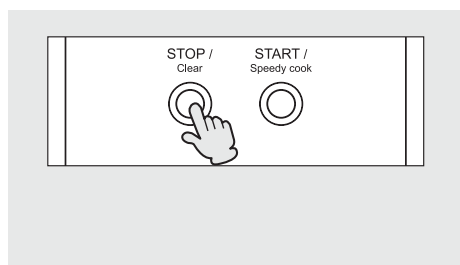
1. Stiskněte pětkrát tlačítko **Language**.
Na displeji trouby se zobrazí „**ITALIAN PREMI START**“.
2. Stiskněte tlačítko **Start** pro výběr a uložení vybraného jazyka.
Na displeji se zobrazí „**ITALIAN**“ a poté se displej resetuje na „ : 0“ a budete muset nastavit čas.

Pro výběr španělštiny

1. Stiskněte šestkrát tlačítko **Language**.
Na displeji trouby se zobrazí „**ESPANOL PRESIONE INICIO**“.
2. Stiskněte tlačítko **Start** pro výběr a uložení vybraného jazyka.
Na displeji se zobrazí „**ESPANOL**“ a poté se displej resetuje na „ : 0“ a budete muset nastavit čas.

0 spotřeba v pohotovostním režimu

Tato funkce slouží k úspoře energie.



Nastavení režimu „0 spotřeby“.

1. Stiskněte tlačítko STOP/Clear. Na displeji se zobrazí „:0“
2. Stiskněte a podržte tlačítko STOP/Clear, dokud se displej nevypne.
3. Pro zrušení režimu otevřete dvířka. Troubu bude možné používat.

OVLÁDÁNÍ

Tip

Před použitím trouby se z důvodu její bezpečné obsluhy seznamte s návodem k její obsluze. Pro vyzkoušení trouby vložte před programováním jejich funkcí do trouby sklenici z ohnivzdorného skla naplněnou vodou.

Poznámka

Po ukončení programu zazní 3x zvukový signál a na displeji se rozsvítí hlášení „OPEN DOOR“ (otevřete dvířka). Současně se zastaví otáčení otočného talíře a zhasne osvětlení vnitřního prostoru trouby. Zvukový signál bude pokračovat každých 10 minut, dokud nestisknete tlačítko **Stop/Clear**. (Pokud necháte dvířka otevřená déle než 10 minut, zazní každých 10 minut zvukový signál.)

Větrák chlazení bude v provozu po dobu 5 minut od ukončení přípravy potravin, pokud doba přípravy byla delší než 5 minut (na displeji se zobrazí „COOLING“ a „:0“).

Otevřením dvířek přerušíte provoz trouby, nikoliv však větráku chlazení.

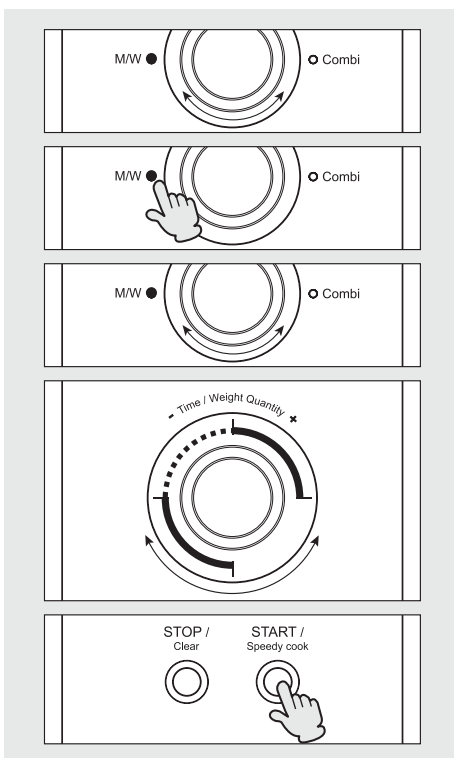
Pro zrušení provozu stiskněte tlačítko **Stop/Clear**. Pro pokračování v provozu stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.

Na displeji se zobrazuje čas v 10sekundových krocích (až do 5 minut), v 30sekundových krocích (až do 10 minut) a 1minutových krocích (až do 60 minut).

MIKROVLNNÝ OHŘEV

Mikrovlnný ohřev umožňuje ohřev (přípravu) potravin po naprogramovaném čase. Kromě max. výkonu trouby (**100%**) můžete pro potraviny vyžadující pomalejší ohřev (přípravu) naprogramovat dalších 9 stupňů výkonu trouby v rozsahu od **10%** do **90%** výkonu trouby.

Pokud jste předtím používali gril nebo kombinovaný způsob přípravy, nechte před mikrovlnným ohřevem troubu vychladnout. V žádném případě neuvádějte troubu do provozu bez vložených potravin.



1. Otočte horním ovladačem a vyberte **M/W**. Světelná kontrolka **M/W** se rozsvítí.
2. Stiskněte horní ovladač. Na displeji se zobrazí „100%“ a „SET TIME“ (nastavte čas).
3. Vyberte výkon otočením horního ovladače, dokud se na displeji nezobrazí příslušné procento. Viz tabulka níže.
4. Dolním otočným ovladačem nastavte dobu ohřevu. Pro nastavení 5 minut a 30 sekund otočte dolním ovladačem směrem doprava, dokud se nezobrazí 5:30. Na displeji se zobrazí „5:30“ a „PRESS START“ (stiskněte start).
5. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**. Osvětlení vnitřního prostoru trouby se rozsvítí a trouba se spustí. Na displeji se bude odpočítávat čas.

Poznámka:

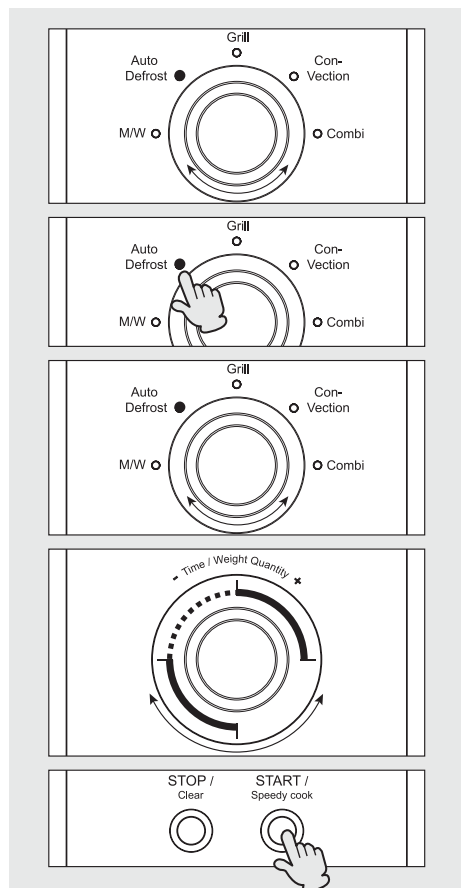
Pokud nenastavíte výkon mikrovln, bude automaticky vybrán 100% výkon po nastavení času mikrovlnného ohřevu. Výkon můžete během ohřevu zkontrolovat stisknutím horního otočného ovladače. Úroveň výkonu se zobrazí na 3 sekundy.

Tabulka výkonu trouby

Výkon	Procento	Výstupní výkon	Výkon	Procento	Výstupní výkon
Vysoký	100 %	1000 W	Střední	50 %	480 W
Sauté	90 %	890 W	Středně nízký	40 %	370 W
Ohřev	80 %	790 W	Nízký	30 %	270 W
Středně vysoký	70 %	680 W	Rozmrazování	20 %	170 W
Dušení	60 %	580 W	Teplý	10 %	100 W

AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce umožňuje rychlé rozmrazování masa, drůbeže, ryb a chleba. Pro rozmrazení potravin postačuje výběr jejich druhu a zadání jejich hmotnosti - čas pro jejich rozmrazení bude automaticky vypočítán troubou. V průběhu rozmrazování budete troubou upozomeni na obrácení rozmrazovaných potravin - trouba pípne a na displeji se rozsvítí hlášení „TURN OVER“ (obratte). Použijte v troubě nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby.



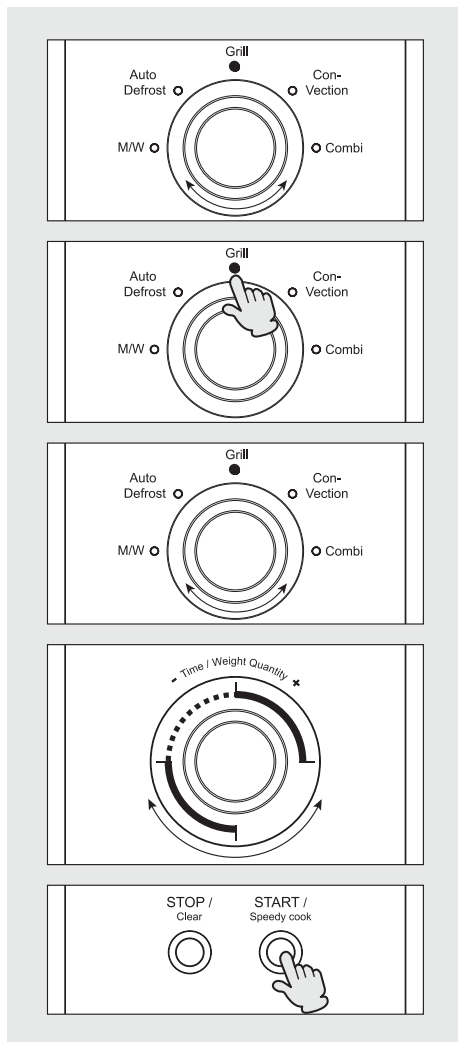
- Otočte horním ovladačem a vyberte funkci automatického rozmrazování (**Auto Defrost**). Světelná kontrolka Auto Defrost se rozsvítí.
- Stiskněte horní ovladač.
Na displeji se zobrazí „1 MEAT“ a „SET WEIGHT“ (nastavte hmotnost).
- Otáčejte horním ovladačem, dokud je nezobrazí příslušná nabídka.
Více informací v níže uvedené tabulce.
- Otočte dolním ovladačem pro vložení hmotnosti.
Pro rozmrazování 1000 g, otočte dolním ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 1000 G (až do 2000 g).
Na displeji se zobrazí „1000 G“ a „PRESS START“ (stiskněte Start).
Více informací v níže uvedené tabulce.
- Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.
Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet.
Proces rozmrazování se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby pro rozmrazování.

Nabídka rozmrazování	Minimální hmotnost	Maximální hmotnost	Krok hmotnosti
1 MEAT (maso)	100 g	2000 g	50 g
2 POULTRY (drůbež)	100 g	3000 g	50 g
3 FISH (ryby)	100 g	2000 g	50 g
4 BREAD (chléb)	50 g	1000 g	50 g

Nabídka	Doporučené použití	Nádobí
MEAT (maso)	Pro rozmrazování masa, mletého masa, steaků atd. U mletého nebo nakrájeného masa nejsou obvykle požadována tlačítka More / Less. U steaků a porcovaného masa je doporučeno použít tlačítka Less.	Postup 1. Vyjměte rozmrazované potraviny z obalu. 2. Potraviny umístěte na kuchyňský papír položeného na nízkém roštu. 3. Po pípnutí trouby potraviny obraťte.
POULTRY (drůbež)	Pro rozmrazování celé nebo porcované drůbeže. U porcované drůbeže je doporučeno použít tlačítko Less.	Tipy - Po rozmrazení mohou být potraviny studené, musí však být ve všech částech měkké. - Pro zakrytí citlivých (tenkých) částí potravin použijte kousky hliníkové fólie.
FISH (ryby)	Pro rozmrazování všech druhů ryb. Při rozmrazování filé není obvykle požadováno použití tlačítek More / Less.	- Po rozmrazení ponechte potraviny v troubě několik minut v klidu. Bude tak vedením tepla zajištěno dokončení rozmrazování potravin.
BREAD (chléb)	Pro rozmrazování všech druhů chleba. Při rozmrazování bochníků chleba zahajte rozmrazování vcelku a během přerušení bochník rozkrojte a obraťte. Program není vhodný pro rozmrazování moučníků nebo sýrového pečiva.	

GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje přípravu a zhnědnutí potravin (především masa, ryb a drůbeže) bez použití mikrovln. Trouba je vybavena dvěma topnými tělesy grilu (horní a spodní), které mohou být používány nezávisle popř. současně.



- Otočte horním ovladačem a vyberte **GRILL**. Světelná kontrolka **Grill** se rozsvítí.
- Stiskněte horní ovladač. Na displeji se zobrazí „**GRILL 1**“ a „**SET TIME**“ (nastavte čas).
- Otočením horního ovladače vyberte topnou spirálu. Více informací níže.
- Spodním ovladačem nastavte dobu provozu. Např. pro grilování po dobu 11 minut otočte spodním ovladačem doprava, dokud se nezobrazí „**11:00**“ (můžete nastavit až 60 minut). Na displeji se zobrazí „**11:00**“ a „**PRESS START**“ (stiskněte start).
- Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**. Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet. Proces grilování se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby pro grilování.

Poznámka:

Při prvním používání grilu můžete zaznamenat nepříjemný zápach. Abyste tomuto zabránili při grilování potravin, doporučujeme nejprve zapnout gril bez vložených potravin na dobu asi 10 minut k opálení ochranné vrstvy z topných těles.

Pro grilování menších potravin, jako jsou např. toasty, slanina nebo steaky, je vhodné používat vysoký rošt. Grilované potraviny umístěte přímo na rošt, do ploché nádoby nebo na ohnivzdornou desku položenou na roštu.

Varování:

V průběhu grilování jsou vnitřek trouby a okénko dvířek velice horké. Při vkládání / vyjímání potravin do / z trouby se nedotýkejte kovových dílů trouby.

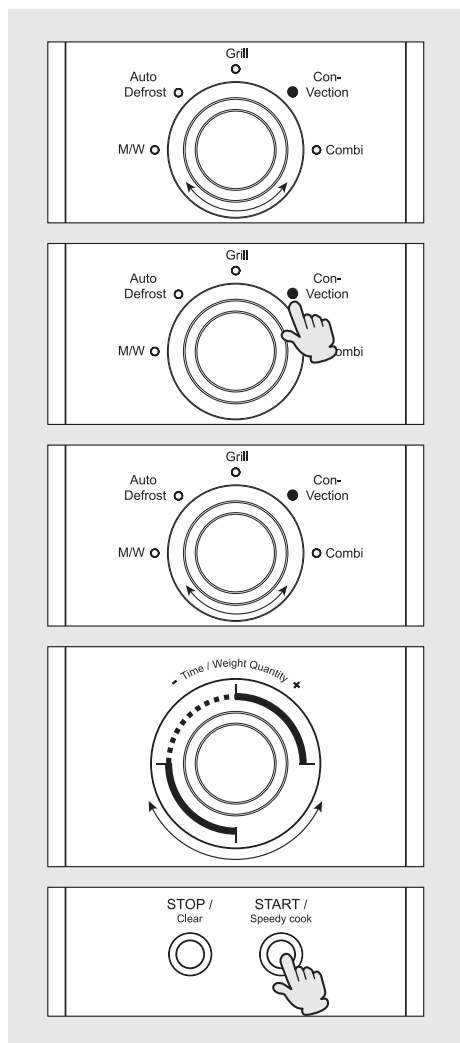
Při manipulaci s potravinami nebo příslušenstvím trouby použijte kuchyňské rukavice.

Topné těleso / a	Displej	
	Indikátor	Zobrazení na displeji
Horní topné těleso	⌚	GRILL 1
Dolní topné těleso	⌚	GRILL 2
Horní a dolní topné těleso	⌚⌚	GRILL 3

Doporučené použití	Použitá nádobí
Tento způsob přípravy je vhodný pro opékání nebo pečení vdolečků. Věnujte pozornost vysokých teplot trouby. Potraviny ukládejte na nízký rošt, pro malé porce potravin použijte vysoký rošt.	V troubě používejte nádobí odolávající vysokým teplotám. Jelikož při grilování nejsou používány mikrovlny, je na rošty možno bez rizika jiskření ukládat kovové nádobí.

HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (s přehřátím)

Pro přípravu potravin horkým vzduchem je před vložením potravin do trouby doporučen její přehřev (s výjimkou teploty 40 °C). Max. čas přehřevu je 30 minut. Pokud po dosažení teploty přehřevu nebude okamžitě zahájena příprava potravin, bude na displeji trouby blikat symbol přehřevu a bude zobrazena teplota vnitřního prostoru trouby. Tato teplota bude automaticky udržována po dobu 15 minut, poté bude přehřev automaticky zrušen.



1. Otočte horním otočným ovladačem a vyberte **Convection** (horkovzdušný provoz). Světelná kontrolka **Convection** se rozsvítí.

2. Stiskněte horní otočný ovladač.
Na displeji se zobrazí „190C“ a „PRESS START To Preheat or SET TIME“ (stiskněte start pro přehřev nebo nastavte čas).

3. Nastavte teplotu horkovzdušného provozu otočením horního ovladače.

Pořadí teplot

190C → 200C → 210C → 220C → 230C → 240C →
250C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C →
140C → 150C → 160C → 170C → 180C → 190C →

4. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.

Indikátor horkovzdušný provoz se rozblíká a na displeji se zobrazí „PREHEAT“ (přehřev). Trouba bude nyní přehřívát vnitřní prostor. Jakmile bude proces přehřevu dokončen, zazní zvukový signál a teplota přehřevu se zobrazí na displeji. Vložte potraviny do trouby.

Na displeji se zobrazí teplota a „SET TIME“ (nastavte čas).

5. Otočte dolním ovladačem a nastavte dobu přípravy.

Např. chcete nastavit dobu 11 minut, proto otočte ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí „11:00“ (maximální čas je 60 minut).

Na displeji se zobrazí „11:00“ a „PRESS START“ (stiskněte Start).

6. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.

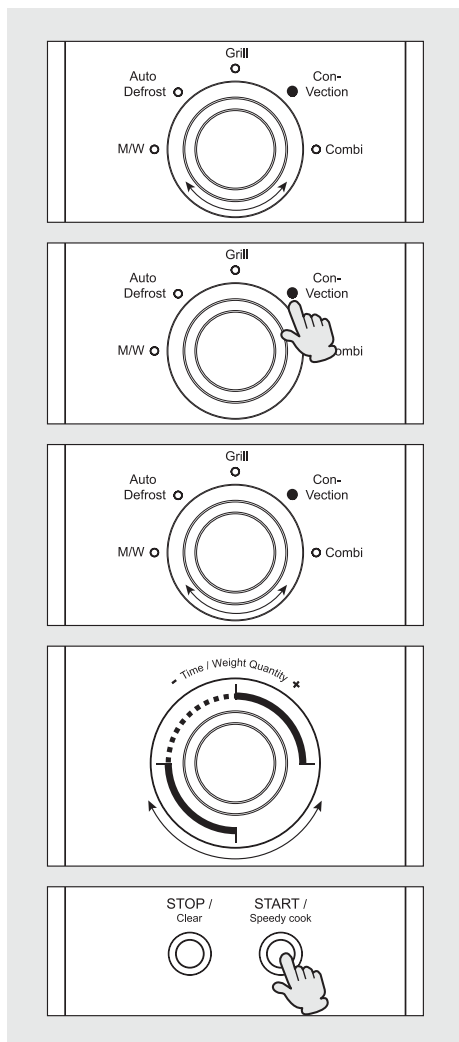
Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet.

Proces horkovzdušného provozu se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

Poznámka: V průběhu přehřevu můžete zkontrolovat nastavenou teplotu stisknutím horního otočného ovladače.

HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (tradiční způsob)

Horkým vzduchem jsou potraviny v troubě připravovány podobně jako v klasické troubě, mikrovlny nejsou používány. Vzhledem k teplotě trouby používejte pro manipulaci s potravinami nebo příslušenstvím trouby kuchyňské rukavice.



1. Otočte horním otočným ovladačem a vyberte **Convection** (horkovzdušný provoz). Světelná kontrolka **Convection** se rozsvítí.

2. Stiskněte horní otočný ovladač.
Na displeji se zobrazí „190C“ a „PRESS START To Preheat or SET TIME“ (stiskněte start pro předehřev nebo nastavte čas).

3. Nastavte teplotu horkovzdušného provozu otočením horního ovladače.

Pořadí teplot
190C → 200C → 210C → 220C → 230C → 240C →
250C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C →
140C → 150C → 160C → 170C → 180C → 190C →

4. Otočte dolním ovladačem a nastavte dobu přípravy.
Např. chcete nastavit dobu 11 minut, proto otočte ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí „11:00“ (maximální čas je 60 minut).
Na displeji se zobrazí „11:00“ a „PRESS START“ (stiskněte Start).

5. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.
Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet.
Proces horkovzdušného provozu se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

Poznámka: V průběhu předehřevu můžete zkontrolovat nastavenou teplotu stisknutím horního otočného ovladače.

Doporučené použití	Použitá nádobí
Tento způsob přípravy potravin je vhodný pro pečení moučnicků všeho druhu jako např. ovocných koláčů, sušenek, piškotů, chleba atd. Věnujte pozornost vysoké teplotě trouby. Potraviny ukládejte na nízký rošt, pro lepší výsledky použijte vysoký rošt.	V troubě používejte nádobí odolávající vysokým teplotám. Při horkovzdušném provozu nejsou používány mikrovlny, je možné na rošty bez rizika jiskření ukládat kovové nádobí.

KOMBINOVANÝ PROVOZ TROUBY

Trouba nabízí celkem 5 režimů kombinovaného provozu trouby.

Režim	Složení kombinovaného provozu	Doporučené použití	Nádobí
COMBI 1	Mikrovlny Horký vzduch	Tato funkce má řadu použití, především pro pečení masa, moučníků, přípravu mražených potravin a ohřev pečiva.	Potraviny umístěte přímo na nízký rošt nebo na otočný talíř. Na nízký rošt neumísťujte kovové nádobí - možnost jiskření v troubě.
COMBI 2	Mikrovlny Horký vzduch Spodní topná spirála	Ideální pro pečení menších druhů potravin, např. hranolků, rybích prstů, hamburgerů atd.	Nejsou použity mikrovlny - lze použít kovové nádobí.
COMBI 3	Horký vzduch Spodní topná spirála Horní topná spirála		
COMBI 4	Mikrovlny Horní topná spirála	Tato funkce umožňuje kombinaci grilu s mikrovlnami rychlou přípravu potravin a je ideální pro potraviny, které jsou obvykle grilovány jako např. uzeniny, porce drůbeže atd.	Potraviny umístěte přímo na nízký rošt nebo na otočný talíř. Na nízký rošt neumísťujte kovové nádobí - možnost jiskření v troubě.
COMBI 5	Mikrovlny Horní topná spirála Dolní topná spirála		

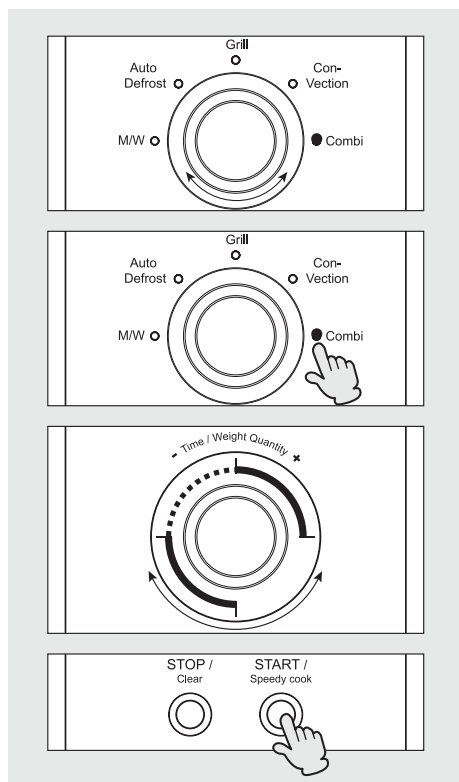
Kombinovaný provoz trouby (mikrovlny + horký vzduch)

Tato funkce umožňuje kombinovat různé styly přípravy potravin.

Vždy používejte nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby a ohnivzdorné nádobí.

Ideální je také skleněné nebo keramické nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Umožňuje rovnoměrné prohřátí a přípravu potravin.

Při manipulaci s potravinami a nádobím vždy používejte kuchyňské rukavice.



- Otočte horním ovladačem a vyberte **COMBI**.
Světelná kontrolka **COMBI** se rozsvítí.
- Stiskněte horní ovladač.
Na displeji se zobrazí „**COMBI 1**“ a „**SET TIME**“ (nastavte čas).
- Otočte dolním ovladačem a nastavte čas.
Např. chcete nastavit 11 minut. Otočte dolním ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 11:00 (maximální doba je 60 minut).
Na displeji se zobrazí „**11:00**“ a „**PRESS START**“ (stiskněte start).
- Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.
Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet.
Proces kombinovaného provozu se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

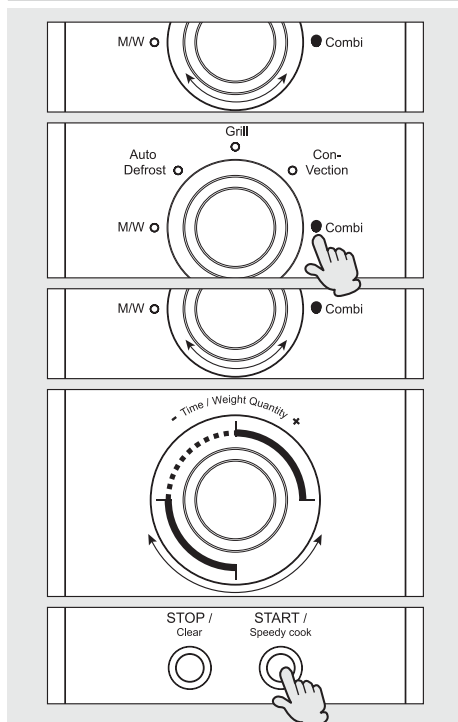
Poznámka:

V průběhu přípravy potravin můžete stisknutím horního ovladače přepřekontrolovat výkon trouby.

Údaje budou na displeji zobrazeny po dobu 3 sekund.

Kombinovaný provoz trouby (mikrovlny + horký vzduch+ dolní topné těleso)

Tato funkce umožňuje připravovat potraviny kombinací mikrovlnného výkonu, horkého vzduchu a grilu pro pečená nebo opékaná masa v kratším čase. Vždy používejte nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby a ohnivzdorné nádobí. Ideální je také skleněné nebo keramické nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Umožňuje rovnoměrně prográt a přípravu potravin. Při manipulaci s potravinami a nádobím vždy používejte kuchyňské rukavice.



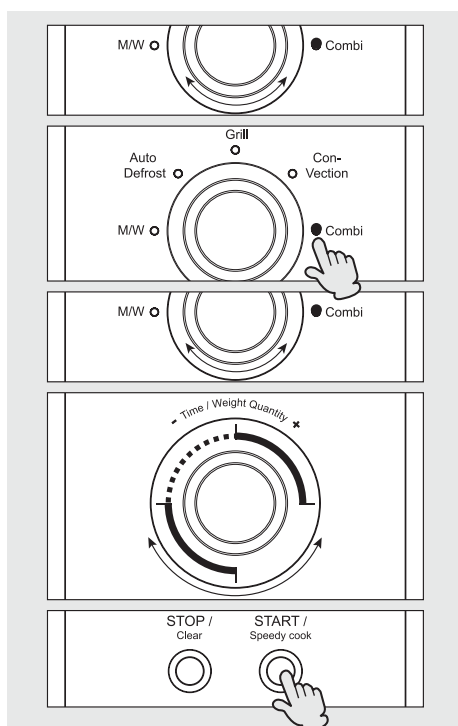
1. Otočte horním ovladačem a vyberte **COMBI**. Světelná kontrolka **COMBI** se rozsvítí.
2. Stiskněte horní ovladač. Na displeji se zobrazí „**COMBI 1**“ a „**SET TIME**“ (nastavte čas).
3. Otočte horním ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí „**COMBI 2**“.
4. Otočte dolním ovladačem a nastavte čas. Např. chcete nastavit 11 minut. Otočte dolním ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 11:00 (maximální doba je 60 minut). Na displeji se zobrazí „**11:00**“ a „**PRESS START**“ (stiskněte start).
5. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**. Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet. Proces kombinovaného provozu se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

Poznámka:

V průběhu přípravy potravin můžete stisknutím horního ovladače překontrolovat výkon trouby. Údaje budou na displeji zobrazeny po dobu 3 sekund.

Kombinovaný provoz trouby (horký vzduch+ dolní a horní topné těleso)

Tato funkce umožňuje připravovat potraviny kombinací horkého vzduchu a grilu. Ideální pro přípravu menších jídel s kůrkou. Při manipulaci s potravinami a nádobím vždy používejte kuchyňské rukavice.



1. Otočte horním ovladačem a vyberte **COMBI**. Světelná kontrolka **COMBI** se rozsvítí.
2. Stiskněte horní ovladač. Na displeji se zobrazí „**COMBI 1**“ a „**SET TIME**“ (nastavte čas).
3. Otočte horním ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí „**COMBI 3**“.
4. Otočte dolním ovladačem a nastavte čas. Např. chcete nastavit 11 minut. Otočte dolním ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 11:00 (maximální doba je 60 minut). Na displeji se zobrazí „**11:00**“ a „**PRESS START**“ (stiskněte start).
5. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**. Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet. Proces kombinovaného provozu se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

Poznámka:

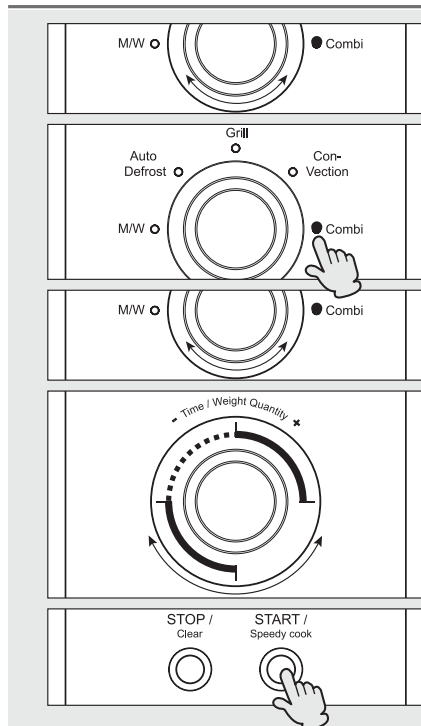
V průběhu přípravy potravin můžete stisknutím horního ovladače překontrolovat výkon trouby. Údaje budou na displeji zobrazeny po dobu 3 sekund.

Kombinovaný provoz trouby (mikrovlny + horní topné těleso)

Tato funkce umožňuje připravovat potraviny kombinací mikrovlnného výkonu a grilu pro pečení s kůrkou.

Vždy používejte nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby a ohnivzdorné nádobí.

Ideální je také skleněné nebo keramické nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Umožňuje rovnoměrné prohřátí a přípravu potravin. Při manipulaci s potravinami a nádobím vždy používejte kuchyňské rukavice.



1. Otočte horním ovladačem a vyberte **COMBI**. Světelná kontrolka **COMBI** se rozsvítí.
2. Stiskněte horní ovladač. Na displeji se zobrazí „**COMBI 1**“ a „**SET TIME**“ (nastavte čas).
3. Otočte horním ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí „**COMBI 4**“.
4. Otočte dolním ovladačem a nastavte čas. Např. chcete nastavit 11 minut. Otočte dolním ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 11:00 (maximální doba je 60 minut). Na displeji se zobrazí „**11:00**“ a „**PRESS START**“ (stiskněte start).
5. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**. Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet. Proces kombinovaného provozu se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

Poznámka:

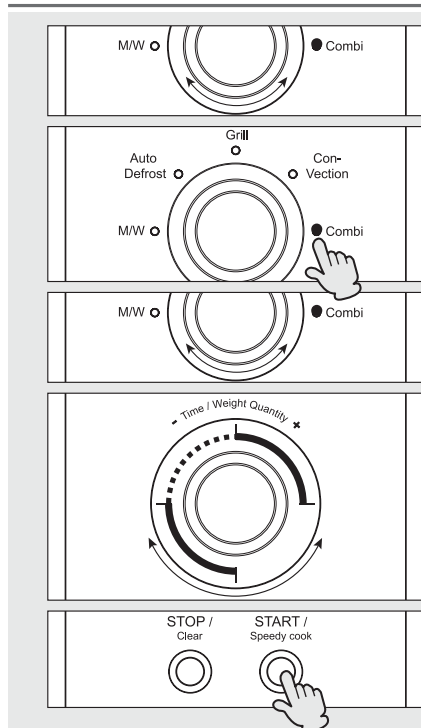
V průběhu přípravy potravin můžete stisknutím horního ovladače překontrolovat výkon trouby. Údaje budou na displeji zobrazeny po dobu 3 sekund.

Kombinovaný provoz trouby (mikrovlny + horní i dolní topné těleso)

Tato funkce umožňuje připravovat potraviny kombinací mikrovlnného výkonu a grilu pro pečení s kůrkou.

Vždy používejte nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby a ohnivzdorné nádobí.

Ideální je také skleněné nebo keramické nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Umožňuje rovnoměrné prohřátí a přípravu potravin. Při manipulaci s potravinami a nádobím vždy používejte kuchyňské rukavice.



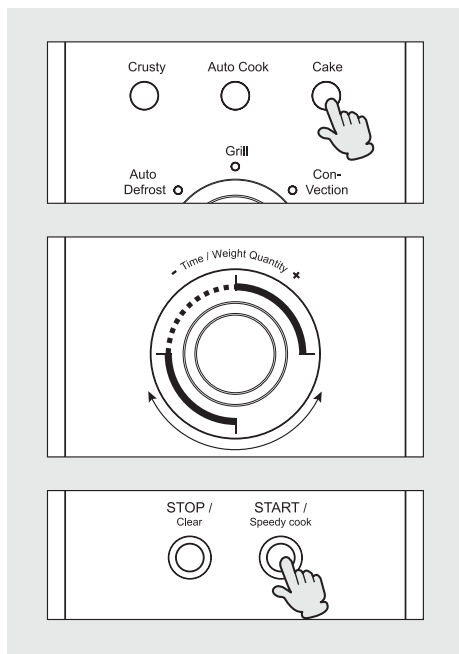
1. Otočte horním ovladačem a vyberte **COMBI**. Světelná kontrolka **COMBI** se rozsvítí.
2. Stiskněte horní ovladač. Na displeji se zobrazí „**COMBI 1**“ a „**SET TIME**“ (nastavte čas).
3. Otočte horním ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí „**COMBI 5**“.
4. Otočte dolním ovladačem a nastavte čas. Např. chcete nastavit 11 minut. Otočte dolním ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 11:00 (maximální doba je 60 minut). Na displeji se zobrazí „**11:00**“ a „**PRESS START**“ (stiskněte start).
5. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**. Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet. Proces kombinované přípravy se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

Poznámka:

V průběhu přípravy potravin můžete stisknutím horního ovladače překontrolovat výkon trouby. Údaje budou na displeji zobrazeny po dobu 3 sekund.

MOUČNÍKY (CAKE)

Tato funkce trouby se používá pro automatické pečení moučníků popř. chleba.
Při manipulaci s potravinami a nádobím vždy používejte kuchyňské rukavice.



1. Stiskněte tlačítko **Cake** jednou.
Světelné kontrolky **MICROWAVE** a **CONVENTION** se rozsvítí.
Na displeji se zobrazí „1 CAKE“ a „SET WEIGHT“ (nastavte hmotnost).
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Cake** vyberte požadované menu – viz tabulka níže.
3. Dolním ovladačem nastavte hmotnost.
Např. chcete péci 1000 g koláč, otočte dolním ovladačem, dokud se nezobrazí 1000 G (maximální hmotnost je 1500 g).
Na displeji se zobrazí „1000 G“ a „PRESS START“ (stiskněte Start).
4. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.
Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet.
Proces přípravy moučníku se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

Počet stisknutí	Nabídka	Minimální hmotnost	Maximální hmotnost	Krok hmotnosti
Jednou	1 CAKE (koláč)	300 g	1500 g	100 g
Dvakrát	2 BREAD (chléb)	100 g	1500 g	100 g

Tento program nabízí 2 režimy přípravy – koláč a chléb.

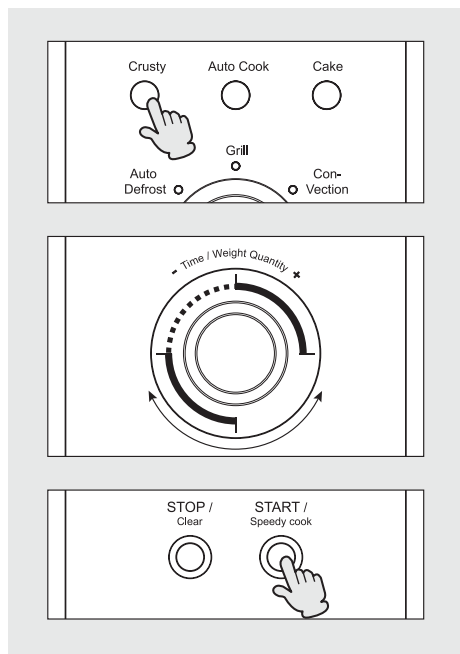
Ingredience	Metoda	Nádobí
Ovocný cheesecake		
150 g másla 10 ml strouhané citrónové kůry 125 g tučného tvarohu (měkkého sýra) 225 g krupicového cukru 3 vejce 100 g hladké mouky 150 g rozinek (sultánky) 150 g třešní	1. Smíchejte máslo, citrónovou kůru, tvaroh / sýr a cukr a míchejte, dokud nebude směs hladká a nadýchaná. 2. Přidejte vejce, jedno po druhém. Dobře zašlehejte. 3. Přidejte hladkou mouku, rozinky a třešně. Vylijte do vymazané formy. 4. Pečte při programu Cake.	Dortová forma o průměru 20 cm Nízký rošt.

Ingredience	Metoda	Nádobí
Čokoládový dort		
50 g kaka 175 g práškového cukru 10 ml vody 90 g másla 2 vejce 15 ml sirupu 5 ml vanilkové esence 15 ml malinového džemu 275 g mouky špetku soli 10 ml prášku do pečiva 150 ml mléka	<ol style="list-style-type: none"> 1. V malé nádobě promíchejte kakao, cukr a vodu. 2. Přidejte máslo a postupně přidávejte vejce, promíchejte. 3. Potom přidejte kakaovou směs, sirup, vanilkovou esenci a malinový džem, dokonale promíchejte. 4. Přidejte mouku, sůl a prášek do pečiva. 5. Přeneste na připravený plech, pro upečení použijte tlačítko cake (1 CAKE). 	Dortová forma o průměru 20 cm Nízký rošt.
Jablečný koláč		
30 ml cukru 1 lžice skořice 30 ml rozinek 2 oloupaná a rozkrájená jablka 1 lžička citrónové šťávy Listové těsto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smíchejte cukr, skořici a rozinky. 2. Do citrónové šťávy vložte nakrájená jablka a přidejte směs s rozinkami. 3. Rozdělte těsto na dvě části, jednu z nich použijte pro spodní díl koláče. 4. Na spodní díl koláče přeneste připravenou směs, zakryjte a uzavřete vyválenou zbývající částí těsta. 5. Horní část potřete bílkem. 6. Pro upečení použijte tlačítko cake (1 CAKE). 	Dortová forma o průměru 20 cm Nízký rošt.
Sendvič Viktoria		
175 g másla nebo margarínu 175 g práškového cukru 3 vejce 175 g mouky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dokonale promíchejte máslo a cukr a do směsi postupně přidejte vejce. 2. Postupně lžící přidejte polovinu mouky, promíchejte a přidejte zbývající mouku. 3. Přeneste směs na plech a vyrovnejte ji nožem. 4. Pro upečení použijte tlačítko cake (1 CAKE). 5. Po vychladnutí rozkrojte ve vodorovném směru a namažte podle chuti džemem, horní díl pocukrujte. 	Dortová forma o průměru 20 cm Nízký rošt.
Mrkvový dort		
250 g mouky 2 lžičky jedlé sody 2 lžičky prášku do pečiva 2 lžičky skořice 2 lžičky muškátového oříšku 250 g hnědého cukru 250 ml jedlého oleje 3 vejce 350 g nastrouhané karotky 75 g rozinek Směs pro namazání: 75 g másla 100 g smetanového sýra 80 g moučkového cukru	<ol style="list-style-type: none"> 1. Promíchejte mouku, jedlou sodu, prášek do pečiva, skořici a muškátový oříšek. 2. Přidejte hnědý cukr a promíchejte. 3. Do středu směsi nalijte olej a po přidání vajec promíchejte. Přeneste na plech a přimíchejte nastrouhanou karotku a rozinky. 4. Pro upečení použijte tlačítko cake (1 CAKE). 5. Utřete máslo a smetanový sýr, přimíchejte moučkový cukr. 6. Vychladnutý koláč namažte směsí smetanového sýra a másla. 	Dortová forma o průměru 23 cm Nízký rošt.

Ingredience	Metoda	Nádobí
Sušenky		
200 g mouky 150 g másla 100 g práškového cukru vanilkové esence vejce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozetřete máslo, cukr a vanilkovou esenci. Přidejte mouku a na moukou posypaném válu vyhnětete s vejci. 2. Ponechte v chladničce 30 minut vychladit. 3. Vyválejte a potom z těsta vykrájejte kolečka o průměru cca 5 cm, přeneste na plech a propíchejte vidličkou. Lehce potřete bílkem a pocukrujte. 4. Použitím tlačítka cake (1 CAKE) upečte do zlatova. 5. Před přenesením na misku ke konečnému vychladnutí ponechte cca 3 - 4 minuty v troubě. 	Kulatý plech na pečení nebo pizzu, nízký rošt.
Rolky s masovou směsí		
425 g listového 300 g masa pro klobásy/párky 2 lžičky směsi koření 1 vejce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vyválejte těsto a rozdělte je na dvě části o velikosti cca 25 x 20cm. Obě části rozkrojte po délce. 2. Smíchejte masovou směs s kořením, rozdělte na 4 díly a každý díl obalte vyváleným těstem, potřete bílkem. 3. Každý z obalených dílů rozkrájejte na 6 částí o délce cca 5 cm. Jednotlivé porce na horní straně 2x nařízněte a přemístěte na dva kulaté plechy. 4. Pro upečení použijte tlačítko cake (2 BREAD). 	Dva plechy na pečení
Omeleta se zavařeninou		
1 dávká těsta 75 ml malinového džemu (bez semínek) mléko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vyválejte těsto na rozměr cca 23 x 32 cm. 2. Namažte těsto džemem (ponechte 1 cm volný okraj). Potřete mlékem a srolujte po užší straně, na obou koncích omeletu uzavřete. 3. Pro upečení použijte tlačítko cake (2 BREAD). 	Plech na pečení
Standardní chleba		
450 g žitné mouky 1 balení droždí 1 čajovou lžičku soli 1 čajovou lžičku tuku 300 ml teplé vody	<ol style="list-style-type: none"> 1. Promíchejte mouku, droždí a sůl. 2. Přidejte teplou vodu a rozdrobte droždí. 3. Dokonale vyválejte (10 minut) na válu posypaném moukou. Rozdělte na dvě části a ponechte na teplém místě vykynout do zvětšení objemu na dvojnásobek. Pro vykynutí můžete rovněž použít tlačítko convection (teplota 40 °C) - viz předcházející text návodu. 4. Pro upečení použijte tlačítko cake (2 BREAD). 	Plech na pečení
Ovocné vdolečky		
225 g mouky špetka soli 1 lžička prášku do pečiva 50 g másla 25 g práškového cukru 50 g rozinek 150 ml mléka vejce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Promíchejte mouku, sůl a prášek do pečiva, přidejte tuk a promíchejte tak, až bude směs vzhledem připomínat chlebovou strouhanku. Potom přidejte cukr a rozinky. 2. Do středu nalijte mléko pro získání měkkého těsta. 3. Promíchejte, vyválejte na tloušťku cca 2 cm a rozkrájejte na cca 10 koleček o průměru cca 5 cm. Umístěte na plech a potřete bílkem. 4. Pro upečení použijte tlačítko cake (2 BREAD). 	Kulatý plech na pečení.

KŘEHKÉ PEČIVO (CRUSTY)

Tato funkce trouby umožňuje jednoduché a automatické pečení různých druhů křehkého pečiva. Při manipulaci s potravinami a nádobím vždy používejte kuchyňské rukavice.



1. Stiskněte tlačítko **Crusty**.
Světelné indikátory **MICROWAVE** a **CONVECTION** se rozsvítí.
Na displeji se zobrazí „1 FRESH PIZZA“ a „SET WEIGHT“ (nastavte hmotnost).
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Crusty** vyberte příslušnou nabídku – viz níže uvedená tabulka.
3. Spodním ovladačem nastavte hmotnost.
Např. pro přípravu 700 g, otočte spodním ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 700 G (maximální hmotnost 1000 G).
Na displeji se zobrazí „700 G“ a „PRESS START“ (stiskněte start).
4. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.
Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet.
Proces přípravy křehkého pečiva se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

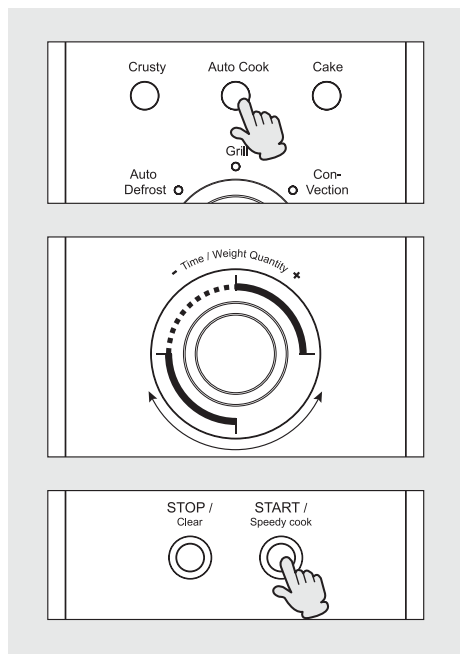
Nabídka tlačítka Crusty

Počet stisknutí	Nabídka	Minimální hmotnost	Maximální hmotnost	Krok hmotnosti
Jednou	1 FRESH PIZZA	500 g	1000 g	100 g
Dvakrát	2 FROZEN PIZZA	100 g	900 g	100 g
Třikrát	3 FRESH GRATIN	500 g	1500 g	100 g
Čtyřikrát	4 FROZEN GRATIN	300 g	900 g	100 g

Nabídka tlačítky Crusty	Postup	
FRESH PIZZA (čerstvá pizza)	<p>Věnujte pozornost doporučeným receptům. Variace oblohy: Cibuli je možno nahradit nakrájenou slaninou nebo uzeninou. Obloha by měla být rovnoměrná. Připravenou pizzu vložte do nádoby vhodné pro mikrovlny.</p>	
	<p>Pizza (těstový základ)</p> <p>150 g mouky 90 ml mléka 3 g sušeného droždí 1,5 čajové lžičky oleje špetka soli 1 nadrobno nakrájená cibule 1 rozkrájené rajče 150 g sýra morazella kulatá nádoba na pečení o průměru 23 cm</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ve velké nádobě dokonale promíchejte mouku, droždí, mléko, sůl a olej. 2. Po dokonalém vyhnětení těsta na válu vraťte těsto do nádoby, vložte do trouby a ponechte vykynout na dvojnásobný rozměr (tlačítko convection, 40 °C). 3. Z vykynutého těsta vyválejte pizzu. 4. Vložte do nádoby na pečení, rovnoměrně posypte cibulí, nakrájenými rajčaty a nastrouhaným sýrem. 5. Pro pečení použijte tlačítko crusty (1 FRESH PIZZA).
FROZEN PIZZA (mražená pizza)	<p>Vyjměte pizzu z obalu a umístěte ji na otočný talíř. Postupujte podle návodu (tlačítko crusty - 2 FROZEN PIZZA). Věnujte pozornost doporučeným receptům. Podle vašich preferencí je jednotlivé ingredience možno zaměnit. Pro přípravu použijte vhodné nádoby.</p>	
FRESH GRATIN (čerstvá zapečená jídla)	<p>Bramborové lupínky se smetanou</p>	
	<p>12,5 g másla 450 g oloupaných a na tenké plátky nakrájených brambor 1 nadrobno nakrájená cibule 200 g smetany 100 g nastrouhaného sýra sůl a pepř podle chuti plochá nádoba o průměru 25 cm</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. V nádobí rozmístěte polovinu plátků brambor a posypte je nakrájenou cibulí nebo slaninou. Omastěte máslem, okořeňte a pokryjte zbývajícími plátky brambor. 2. Polijte smetanou a posypte nakrájenou cibulí a nastrouhaným sýrem. 3. Nádobu umístěte na nízký rošt položený na otočném talíři. 4. Použijte tlačítko crusty (3 FRESH GRATIN). 5. Ozdobte plátky rajčete a petrželí.
FROZEN GRATIN (mražená zapečená jídla)	<p>Vyjměte potraviny z obalu a umístěte je na otočný talíř. Po ukončení přípravy sejměte potraviny z talíře a ponechte je 2 - 3 minuty v klidu, potom můžete potraviny podávat. Pokud budete potraviny připravovat v originálním obalu, sejměte z obalu víčko z hliníkové fólie a nádobu uzavřete fólií pro mikrovlnné trouby, kterou několikrát propíchněte.</p>	

PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY

Tato funkce trouby umožňuje jednoduchou a automatickou přípravu řady oblíbených jídel v troubě. Při manipulaci s potravinami a nádobím vždy používejte kuchyňské rukavice.



1. Stiskněte tlačítko **Auto Cook**.

Světelné indikátory **MICROWAVE, CONVECTION a GRILL** se rozsvítí. Na displeji se zobrazí „**1 ROAST BEEF**“ a „**SET WEIGHT**“ (nastavte hmotnost).

2. Opakovaným stisknutím tlačítka **Auto Cook** vyberte příslušnou nabídku – viz níže uvedená tabulka.

3. Spodním ovladačem nastavte hmotnost.

Např. pro přípravu 700 g, otočte spodním ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 1000 G (maximální hmotnost 2000 G).

Na displeji se zobrazí „**1000 G**“ a „**PRESS START**“ (stiskněte start).

4. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.

Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet.

Proces automatické přípravy se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

Nabídka tlačítka Auto cook

Počet stisknutí	Nabídka	Minimální hmotnost	Maximální hmotnost	Krok hmotnosti
Jednou	1 ROAST BEEF (pečené hovězí)	500 g	2000 g	100 g
Dvakrát	2 ROAST CHICKEN (pečené kuře)	800 g	3000 g	100 g
Třikrát	3 ROAST PORK (pečené vepřové)	500 g	2000 g	100 g
Čtyřikrát	4 BAKED FISH (pečená ryba)	300 g	900 g	100 g
Pětkrát	5 BAKED POTATO (pečené brambory)	250 g	1250 g	250 g (*)
Šestkrát	6 ROAST POTATO (opékané brambory)	400 g	1000 g	50 g
Sedmkrát	7 FRESH VEGETABLES (čerstvá zelenina)	100 g	900 g	50 g
Osmkrát	8 FROZEN VEGETABLES (mražená zelenina)	100 g	900 g	50 g
Devětkrát	9 CASSEROLE (hotová jídla)	500 g	2000 g	100 g

(*) 250 g – (1 ea.)

500 g – (2 ea.)

750 g – (3 ea.)

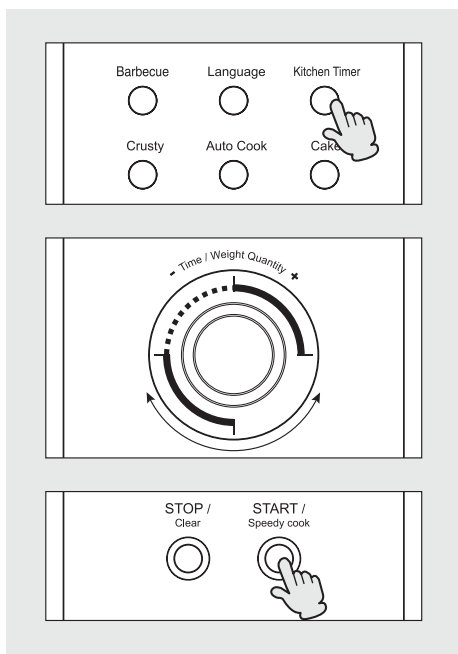
1000 g – (4 ea.)

1250 g – (5 ea.)

Nabídka tlačítka Auto Cook	Výchozí teplota	Postup	Nádobí
1 ROAST BEEF (pečené hovězí)	Z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upravte maso. 2. Umístěte maso přímo na otočný talíř. 3. Potřete maso olejem. 4. Použijte tlačítko Auto cook (1 ROAST BEEF). 5. Vyjměte maso z trouby a slijte všechnu šťávu. 6. Před rozporcováním ponechte maso zabalené ve fólii 10 minut v klidu. 7. Podávejte s bramborami nebo rýží. 	Položte přímo na otočný talíř.
2 ROAST CHICKEN (pečené kuře)	Z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuře umyjte a osušte. 2. Kuře několikrát propíchněte pod stehny. 3. Potřete kuře rozpuštěným máslem. 4. Položte kuře přímo na otočný talíř. 5. Použijte tlačítko Auto cook (2 ROAST CHICKEN). 6. Vyjměte kuře z trouby a slijte všechnu šťávu, podle potřeby osolte a okořeňte. Před rozporcováním ponechte kuře zabalené ve fólii 10 minut v klidu. 7. Podávejte s bramborami nebo rýží. 	Položte přímo na otočný talíř.
3 ROAST PORK (pečené vepřové)	Z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upravte maso. 2. Umístěte maso přímo na otočný talíř. 3. Potřete maso olejem. 4. Použijte tlačítko Auto cook (3 ROAST PORK). 5. Vyjměte maso z trouby a slijte všechnu šťávu. 6. Před rozporcováním ponechte maso zabalené ve fólii 10 minut v klidu. 7. Podávejte s bramborami nebo rýží. 	Položte přímo na otočný talíř.
4 BAKED FISH (pečená ryba)	Z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Program je vhodný pro všechny druhy ryb (s výjimkou ryb obalených v těstíčku nebo ve strouhance) a to jak vcelku, tak i porcovaných. 2. Připravenou rybu položte do nádoby vymazané máslem. 3. Osolte a opepřete, pokapte citrónovou šťávou a potřete rozpuštěným máslem. Nádobu nezakrývejte. 4. Umístěte nádobu na vysoký rošt umístěný na otočném talíři. 5. Použijte tlačítko Auto cook (4 BAKED FISH). 	Nádobí pro mikrovlny a teplo
5 BAKED POTATO (pečené brambory)	Pokožová teplota	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brambory důkladně umyjte a propíchejte vidličkou. 2. Umístěte brambory na nízký rošt položený na otočném talíři. 3. Použijte tlačítko Auto cook (5 BAKED POTATO). 	Nízký rošt na otočném talíři.
6 ROAST POTATO (opékané brambory)	Z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brambory důkladně umyjte. 2. Umyté brambory rozkrájejte na kousky o přibližně stejné velikosti a umístěte je do ploché nádoby. 3. Nádobu s bramborami položte na nízký rošt umístěný na otočném talíři. 4. Použijte tlačítko Auto cook (6 ROAST POTATO). 5. Po pípnutí brambory v troubě obraťte. 	Nádobí pro mikrovlny a teplo
7 FRESH VEGETABLES (čerstvá zelenina)	Z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umyjte a okrájejte zeleninu. 2. Zeleninu umístěte do nádoby vhodné velikosti. 3. Přidejte 4 - 5 polévkových lžic vody. 4. Nádobu zakryjte poklicí nebo propíchanou fólií. 5. Umístěte nádobu na otočný talíř. 6. Použijte tlačítko Auto cook (7 FRESH VEGETABLES). <p>* Pro nejlepší výsledky rozkrájejte zeleninu na stejně velké kousky.</p>	Nádobí pro mikrovlny
8 FROZEN VEGETABLES (mražená zelenina)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeleninu vyjměte z obalu a vložte ji do nádoby o vhodné velikosti. 2. Nádobu přikryjte poklicí nebo propíchanou fólií. 3. Použijte tlačítko Auto cook (8 FROZEN VEGETABLES). 	Nádobí pro mikrovlny
9 CASSEROLE (hotová jídla)	Z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potraviny umístěte do větší nádoby. 2. Zamíchejte a zakryjte poklicí. 3. Použijte tlačítko Auto cook (9 CASSEROLE). 4. Po dokončení přípravy dobře zamíchejte. 	Nádobí pro mikrovlny a teplo s poklicí

MINUTKA

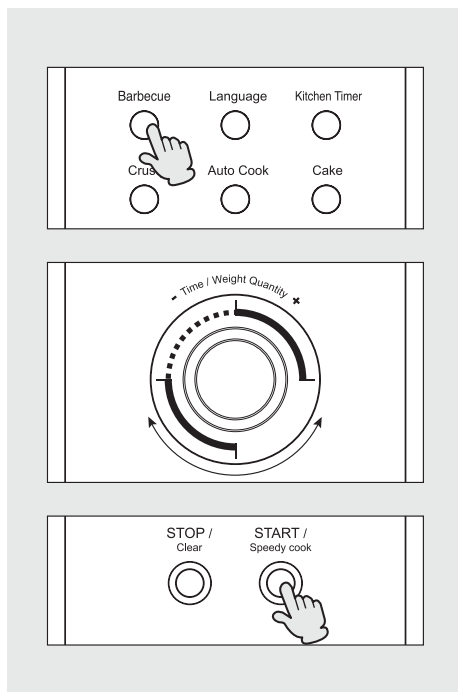
Minutka pracuje stejně jako minutový časovač.
Minutka pracuje bez mikrovlnné energie.



1. Stiskněte tlačítko **Kitchen Timer**. Na displeji se zobrazí „:0“ a „**SET TIME**“ (nastavit čas).
2. Pomocí **otočného ovladače** nastavte čas. Pokud chcete nastavit 11 minut, otáčejte **ovladačem**, dokud se na displeji nezobrazí „11:00“. (Můžete nastavit až 60 minut.) Na displeji se zobrazí „11:00“ a „**PRESS START**“ (stiskněte START).
3. Stiskněte tlačítko **START/Speedy cook**. Minutka se spustí a na displeji se bude odpočítávat čas.

ROŽNĚNÍ

Tato trouba Vám nabízí mnoho způsobů přípravy pokrmů z masa. Oblíbená pečené (kuře apod.) může být automaticky grilována na rožni.

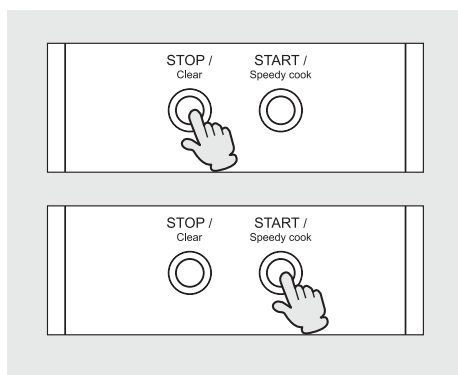


1. Stiskněte tlačítko **BARBECUE**. Světelné indikátory **BARBECUE**, **MICROWAVE** a **GRILL** se rozsvítí.
2. Otočným ovladačem nastavte dobu přípravu. Např. pro přípravu 10 minut otočte ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 10:00 (maximální čas 60 minut). Na displeji se zobrazí „10:00“ a „**PRESS START**“ (stiskněte start).
3. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**. Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet. Proces rožnění se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

POUŽITÍ TLAČÍTKA SPEEDY COOK (Rychlé vaření)

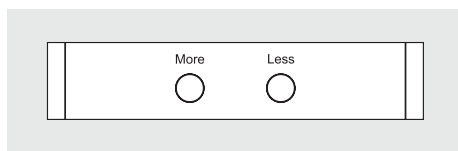
Funkce rychlého ohřevu potravin umožňuje okamžité spuštění trouby na maximální výkon.

Tlačítko **Start/Speedy Cook** je naprogramováno tak, že každým stisknutím je čas ohřevu potravin v troubě prodloužen o 30 sekund (max. však 5 minut).



1. Stiskněte tlačítko **Stop/Clear**. Na displeji se zobrazí „: 0“.
2. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook** jednou. Světelný indikátor **MICROWAVE** se rozsvítí. Vnitřní prostor trouby se rozsvítí a otočný talíř se začne otáčet. Proces ohřevu se spustí a na displeji se spustí odpočítávání doby.

POUŽITÍ TLAČÍTKEM LESS A MORE



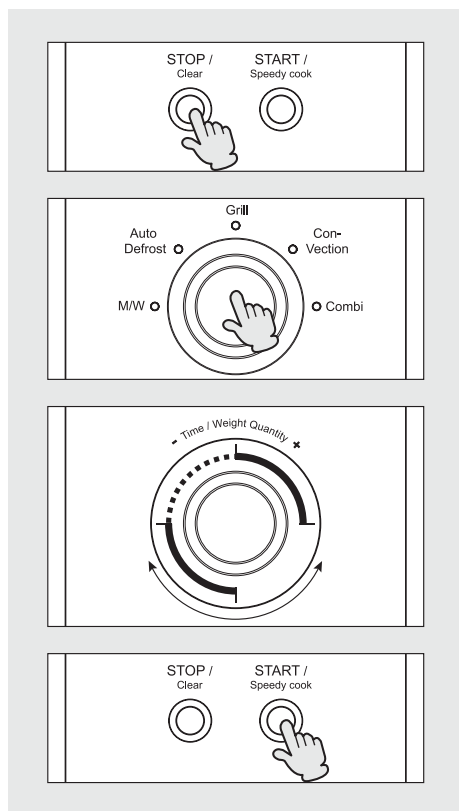
Pro změnu naprogramovaného času rozmrazování nebo přípravy potravin v troubě použijte tlačítka **less** nebo **more**.

Jedním stisknutím tlačítka **less** zkrátíte čas přípravy potravin v troubě o 1 minutu, stisknutím tlačítka **more** bude čas přípravy potravin v troubě o 1 minutu prodloužen.

Tlačítka je možno použít opakovaně (max. zkrácení / prodloužení času přípravy je 59 minut).

VYCHLAZENÍ TROUBY

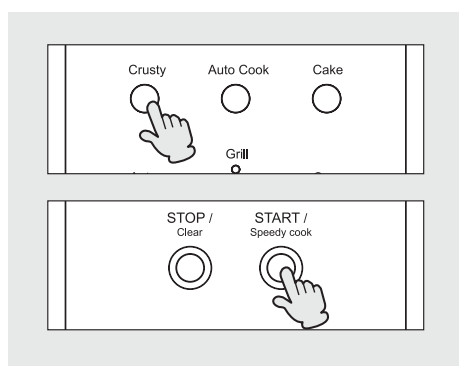
Pro dosažení nejlepších výsledků a pro správnou funkci trouby je troubu vychladit. Pro vychladnutí trouby postupujte následovně.



1. Stiskněte tlačítko **Stop/Clear**.
Na displeji se zobrazí „ : 0“.
2. Stiskněte a podržte horní otočný ovladač po 3 sekundy.
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „COOLING“ a „SET TIME“ (nastavte čas).
3. Dolním otočným ovladačem nastavte dobu chlazení.
Např. pro chlazení 10 minut otočte ovladačem doprava, dokud se na displeji nezobrazí 10:00 (maximální čas 60 minut).
Na displeji se zobrazí „10:00“ a „PRESS START“ (stiskněte start).
4. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**.
Proces chlazení se spustí a na displeji se začne odpočítávat čas.
Vnitřní prostor trouby se rozsvítí, ale otočný talíř se nezačne otáčet.

NASTAVENÍ RYCHLOSTI OTÁČENÍ TALÍŘE

Rychlost otáčení talíře je možné nastavit následovně:



1. Stiskněte tlačítko **Crusty**.
Světelný indikátor **MICROWAVE** a **CONVECTION** se rozsvítí.
Na displeji se zobrazí „1 FRESH PIZZA“ a „SET WEIGHT“(nastavte hmotnost).
2. Stiskněte tlačítko Crusty opakovaně pro nastavení rychlosti otáčení talíře – viz níže uvedená tabulka.
3. Stiskněte tlačítko **Start/Speedy Cook**. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „ : 0“.

Tabulka nastavení rychlosti otáčení talíře

Počet stisknutí	Rychlost otáčení talíře
Jednou	Velmi pomalu
Dvakrát	Pomalu
Třikrát	Normální
Čtyřikrát	Rychle

PŘERUŠENÍ / UKONČENÍ PROVOZU TROUBY

1. Otevřete dvířka trouby.

* Provoz trouby bude přerušen.

* Stisknutím tlačítka **Start/Speedy Cook** po uzavření dvířek trouby bude trouba pokračovat v programu.

2. Stiskněte tlačítko **Stop/Clear**.

* Bude ukončen provoz trouby.

* Pro zrušení aktuálního programu znovu stiskněte tlačítko **Stop/Clear**.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ



TEMPERATURE IS HIGH



ERROR 2



ERROR 3

- Hlášení „**TEMPERATURE IS HIGH**“ se na displeji zobrazí, pokud teplota vnitřního prostoru je vyšší při následném použití rozmrazování nebo horkovzdušného provozu při 40 °C.
- Pro správnou funkci trouby je troubu nutno vychladit - viz výše.
- Pokud je teplota v troubě vyšší, než je třeba, popř. pokud snímač teploty trouby nepracuje správně, bude na displeji trouby zobrazeno hlášení **ERROR 2**.
- Pokud dojde k odpojení teplotního senzoru, na displeji se zobrazí hlášení **ERROR 3**. Odpojte troubu od elektrické sítě a kontaktujte odborný servis.

VŠEOBECNÉ POKYNY K POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Vzhledem k odlišnostem přípravy potravin za použití mikrovln od klasických způsobů jejich přípravy by měly být při používání trouby dodržovány následující pokyny.

Pokud jsou potraviny nedovařené.

Zkontrolujte:

- Zda jste zvolili správný výkon trouby.
- Zda jste pro přípravu potravin nastavily dostatečnou dobu přípravy – doby přípravy v receptech jsou pouze orientační a vlastní doba přípravy závisí na výchozí teplotě, hmotnosti, hustotě potravin atd.
- Zda jste v troubě použili vhodné nádoby.

Pokud jsou potraviny převařené, vysušené nebo spálené.

Před opětovnou přípravou zvažte:

- Zda nebyl nastaven příliš vysoký výkon trouby.
- Zda nebyla nastavena příliš dlouhá doba přípravy potravin - doby přípravy v receptech jsou pouze orientační a vlastní doba přípravy závisí na výchozí teplotě, hmotnosti, hustotě potravin atd.

Čemu věnovat pozornost při rozmrazování.

- Doba rozmrazování závisí na tvaru potravin - tenké potraviny jsou rozmrazovány rychleji než silné bloky potravin. Od potravin odděluje jejich rozmražené části - oddělené kousky potravin jsou rozmrazovány rychleji.
- Pro odstínění částí potravin, které se při rozmrazování již začínají zahřívat, použijte kousky hliníkové fólie.
- Potraviny nemusejí být rozmrazeny úplně - k dokončení rozmrazování dojde v době, kdy budou potraviny ponechány v klidu.

Množství potravin

Ohřev většího množství potravin vyžaduje delší dobu ohřevu – v zásadě platí pravidlo, podle kterého dvojnásobné množství potravin vyžaduje dvojnásobnou dobu přípravy v troubě, např. pokud jsou pro uvaření jedné brambory v troubě třeba 4 minuty, bude uvaření dvou brambor vyžadovat cca 7 minut.

Výchozí teplota potravin

Čím nižší je teplota potravin vložených do trouby, tím delší doba přípravy je třeba pro jejich přípravu. Potraviny o pokojové teplotě budou ohřáté rychleji než potraviny vyjmuté z chladničky.

Složení potravin

Potraviny s vysokým obsahem tuků nebo cukrů jsou připravovány rychleji než potraviny obsahující velké množství vody. Potraviny s vysokým obsahem tuků nebo cukrů rovněž dosahují v troubě vyšší teploty, než je teplota vody. Čím vyšší je hustota potravin, tím delší doba přípravy je třeba na jejich přípravu. Potraviny s velkou hustotou jako např. maso vyžadují dobu ohřevu delší než potraviny s velkou pórovitostí a malou hustotou jako např. piškotový dort.

Velikost a tvar potravin

Malé kousky potravin jsou v troubě připravovány rychleji než velké kusy, potraviny o shodné velikosti jsou v troubě připravovány rovnoměrněji než potraviny nerovnoměrné velikosti.

U potravin různé velikosti se tenké části připravují rychleji než silná místa. Tenké části potravin (např. ocasy ryb) umístěte blíže středu otočného talíře.

Míchání a obracení potravin

Míchání a obracení potravin jsou techniky používané jak při klasických způsobech přípravy, tak i v mikrovlnné troubě pro usnadnění přivádění tepla k jejich středu a pro zabránění převaření jejich vnějších částí.

Zakrývání potravin napomáhá:

- snížení rozstříkávání tuku a šťávy;
- zkracuje dobu přípravy;
- udržuje vlhkost potravin.

Je možné použít všechny způsoby zakrývání potravin umožňující průchod mikrovln - viz odstavec „Jaké nádoby smí být v troubě používáno?“.

Uvolnění tlaku páry v potravinách

Některé druhy potravin jsou na povrchu pokryty slupkou nebo blankou. Tyto potraviny musí být pro uvolnění tlaku páry vznikající v potravinách během jejich ohřevu v troubě před vložením do trouby několikrát propíchnuty např. vidličkou. Jedná se především o brambory, drůbeží játra, uzeniny, vaječné žloutky a některé ovoce.

Ponechání potravin v klidu

Po dokončení přípravy vždy ponechte potraviny několik minut v klidu. Zlepšuje se tak výsledek rozmrazování, ohřevu nebo přípravy - teplo bude v potravinách rovnoměrně rozloženo. Vypnutím trouby není příprava potravin mikrovlnami ukončena - potraviny však již nejsou zahřívány mikrovlnami - ohřev potravin probíhá vedením tepla od povrchu potravin směrem k jejich středu. Délka ponechání potravin v klidu závisí na jejich objemu a hustotě. V některých případech postačuje čas nutný pro jejich přenesení z nádoby, ve které byly připravovány, na nádoby, na kterém budou podávány. U velkých potravin nebo u potravin s vysokou hustotou může být tento čas až 10 minut. Během této doby dojde ke zvýšení teploty potravin až o 8 °C a bude tak ukončena jejich příprava.

Uspořádání potravin v troubě

Pro dosažení nejlepších výsledků mohou být potraviny v troubě uspořádány několika způsoby.

Pokud v troubě připravujete několik kusů stejného druhu potravin, umístěte potraviny na talíř do tvaru rovnoměrného kruhu. Pokud mají potraviny různý tvar nebo tloušťku umístěte menší nebo tenčí části potravin blíže středu otočného talíře, kde budou připravovány pomaleji.



Potraviny nerovnoměrného tvaru jako např. ryby by měly být umístěny ocasy směrem ke středu otočného talíře.

Pokud ukládáte potraviny do chladničky na talířích, umístěte tenčí části potravin blíže středu talíře, silnější části potravin blíže jeho obvodu.



Plátky masa můžete poskládat na sebe nebo je můžete uložit odděleně. Silnější plátky nebo např. uzeniny mohou být uloženy těsně vedle sebe. Štáva nebo omáčka by měla být ohřívána v samostatné nádobě.



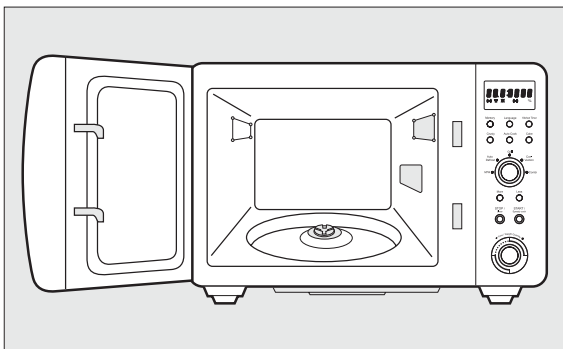
Pro ohřev potravin jsou vyšší a užší nádoby vhodnější než nízké nádoby a široké nádoby. Při ohřevu šťávy, omáčky nebo polévky neplňte nádoby více než do 2/3.



Pokud připravujete nebo ohříváte celé ryby, nařizněte jejich kůži. Zabráňte tak popraskání. Ocasy a hlavy můžete zakrýt malými kousky hliníkové fólie. Je však nutno zajistit, aby se fólie nedotýkala stěn vnitřního prostoru trouby.



ÚDRŽBA MIRKOVLNNÉ TROUBY



VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

Tři vnitřní stěny a dvířka trouby jsou vyrobeny z nerezové oceli. Z důvodů snadného čištění odstraňte kapky a stříkance houbou nebo utěrkou navlhčenou ve vlažné vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí co nejdříve po jejich vzniku. Poté otřete čistou vlhkou utěrkou a potom je vysušte do sucha.

Pro čištění těchto ploch můžete použít plastové nebo nylonové drátěnky.

Pro čištění obtížně odstranitelných nečistot na nerezových plochách trouby, otočném talíři a jeho vodítku použijte jemné čisticí prostředky nezpůsobující ořet.

DNO VNITŘNÍHO PROSTORU TROUBY

Ve spodní části trouby je instalován spodní element grilu, nad kterým jsou umístěny otvory. Z uvedeného důvodu je při čištění dna vnitřního prostoru trouby nutno postupovat opatrně. Zabraňte vniknutí vody do tohoto prostoru. Pro čištění této části trouby není vhodný vlhký hadřík. Znečištěné dno trouby otřete suchou utěrkou.

Pozor na čištění prostoru v blízkosti otvorů.

HORNÍ PLOCHA VNITŘNÍHO PROSTORU TROUBY

V této části trouby jsou umístěny dva křemenné topné elementy grilu. Vzhledem k jejich křehkosti postupujte při čištění této části trouby opatrně. Na elementy netlačte. Nevytahujte z trouby elementy grilu z důvodu vyčištění horní plochy vnitřního prostoru trouby.

Varování

Při použití grilu nebo jeho kombinace s mikrovlnami je trouba během a po použití velice horká. V uvedených situacích je třeba, aby byly děti trvalým pod dohledem.

OTOČNÝ TALÍŘ A VODÍTKO TALÍŘE

Tyto díly je pro jejich vyčištění možno z trouby snadno vyjmout. Otočný talíř by měl být čistěn častěji. Lze jej mýt v myčce na nádobí spolu s ostatním nádobím. Nahromaděním nečistot pod vodítkem otočného talíře se snižuje účinnost trouby. Proto vždy neprodleně odstraňte z této části trouby všechny nečistoty.

Postup čištění těchto dílů je shodný s čištěním vnitřní části trouby. Po čištění pozor na správnou instalaci dílů do vnitřního prostoru trouby.

Poznámka

V troubě používejte pouze jen otočný talíř z příslušenství trouby. Nepoužívejte troubu bez řádně instalovaného otočného talíře a vodítka talíře.

DVÍŘA TROUBY

Kapky a stříkance odstraňte z dvířek, dokud jsou dvířka teplá po posledním použití trouby. Pro čištění dvířek použijte vlhkou houbu nebo utěrku.

Zkondenzovanou páru otřete měkkým hadříkem. Ke kondenzaci může dojít při používání trouby v prostředí s vysokou vlhkostí, popř. při ohřevu potravin s vysokým obsahem vody. Tento jev je u mikrovlnné trouby zcela normální.

Poznámka

I když je vaše trouba vybavena řadou bezpečnostních funkcí věnujte prosím pozornost následujícím pokynům:

- 1) Nevyražujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
- 2) V žádném případě neumísťte do prostoru mezi dvířky trouby a čelní stranou trouby cizí předměty, nedovolte hromadění nečistot na těsnících plochách. Těsnící plochy vyžadují časté čištění otřením vlhkou utěrkou namočenou ve vlažné vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí a otřením dosucha. V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořet nebo ostré nástroje.
- 3) Po otevření nesmí být dvířka namáhána, např. dětmi houpajícími se na otevřených dvířkách nebo jinou zátěží. Hrozí pád a poškození trouby. Nepoužívejte poškozenou troubu. Bude-li trouba vyžadovat opravu, kontaktujte odborný servis. Z hlediska bezpečnosti je důležité, aby bylo troubu možno správně uzavřít a zda nejsou poškozeny:
 - a) dvířka (ohnutá);
 - b) závěsy a kování (poškozeny nebo uvolněny);
 - c) těsnění dvířek a těsnící plochy trouby.
- 4) Trouba smí být opravována pouze jen k tomuto vyškoleným pracovníkem s odpovídající kvalifikací.
- 5) Troubu pravidelně čistěte a odstraňujete zbytky jídla.
- 6) Nesprávné nebo žádné čištění a údržba může vést k poškození povrchu trouby, popř. k poškození trouby, což by vedlo k ovlivnění její účinnosti a zkrácení její životnosti. V některých případech těchto porušení by se trouba mohla stát nebezpečnou při jejím používání.

VNĚJŠÍ ČÁSTI TROUBY

Ovládací panel trouby

Při čištění této části trouby postupujte obzvlášť opatrně. Pro čištění panelu použijte vlhkou utěrku namočenou v čisté vodě (pozor na přebytek vody) a potom panel vytřete do sucha. Pro čištění panelu nepoužívejte nástroje popř. chemické čisticí prostředky.

Vnější plochy trouby

Pro čištění vnějších ploch trouby použijte hadřík navlhčený ve vlažné vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Potom troubu postupně otřete vlhkou a suchou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořet!

Poznámka

- PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE ČISTICÍ PROSTŘEDKY URČENÉ PRO SPORÁKY - mohou troubu poškodit.
- Pravidelně troubu čistěte a udržujte v čistotě. Pravidelně odstraňujte zbytky potravin.
- Nesprávné nebo žádné čištění a údržba může vést k poškození povrchu trouby, popř. k poškození trouby, což by vedlo k ovlivnění její účinnosti a zkrácení její životnosti. V některých případech těchto porušení by se trouba mohla stát nebezpečnou při jejím používání.

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Ve značné části případů můžete problém vzniklý za provozu trouby odstranit sami.

Pokud vaše trouba nepracuje tak, jak má, vyhledejte v následujícím přehledu vzniklý problém a vyzkoušejte všechna navržená řešení problému.

Pokud ani po provedených opatření nebude trouba správně pracovat, kontaktujte odborný servis.

Poznámka

Únik páry okolo dvířek trouby během jejího provozu je zcela normální. Dvířka nejsou určena pro utěsnění trouby – jejich speciální design souvisí s bezpečným provozem trouby.

Upozornění:

1. Neuvádějte troubu do provozu bez vložených potravin - mohli byste ji poškodit.
2. Na zadní straně trouby je výstupní otvor - troubu v žádném případě neinstalujte tak, aby byl tento otvor blokován. Pokud vaše trouba nebude správně pracovat, kontaktujte odborný servis.

Problém	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Troubu nelze uvést do provozu	X	X	X	X								
Jiskření v troubě					X	X						
Nerovnoměrně připravené potraviny					X		X	X	X			
Převařené potraviny										X		
Nedovařené potraviny					X				X	X	X	
Nesprávné rozmrazování					X		X	X		X		X

Řešení	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Stiskli jste tlačítko Start?	✓	✓	✓	✓								
Je přívodní kabel zapojen?					✓	✓						
Jsou dvířka zavřena?												
Nastavte dobu přípravy.												
Používejte jen vhodné nádoby.												
Nezapínejte prázdnou troubu.												
Použijte dodávaný otočný talíř.												
Otočte nebo zamíchejte potraviny.												
Nechte zcela rozmrazit.												
Otočte správným voličem / zvolte správnou funkci												
Zkontrolujte, zda nejsou ventilační otvory blokovány.												
Vychladěte troubu (10 minut).												

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Otázka: Náhodně jsem použil troubu bez vložených potravin. Byla tak poškozena?

Odpověď: Nedoporučujeme používat troubu bez vložených potravin, avšak krátké použití trouby bez vložených potravin by nemuselo troubu poškodit.

Otázka: Mohu používat troubu bez vloženého skleněného otočného talíře nebo vodítka talíře?

Odpověď: Nikoliv - oba uvedené díly musí být v troubě instalovány již před jejím uvedením do provozu.

Otázka: Mohu za provozu trouby otevřít její dvířka?

Odpověď: Dvířka je za provozu trouby možno otevřít kdykoliv - otevřením dvířek je automaticky vypínán zdroj mikrovlnné energie. Po uzavření dvířek trouby bude trouba pokračovat v zahájeném programu.

Otázka: Proč je v troubě po ukončení jejího používání vlhko?

Odpověď: V průběhu přípravy potravin v troubě je z potravin uvolňována pára. Většina této páry je z trouby odváděna vzduchem, který cirkuluje ve vnitřním prostoru trouby, část páry kondenzuje na stěnách vnitřního prostoru trouby.

Otázka: Prochází mikrovlnná energie okénkem dvířek trouby?

Odpověď: Nikoliv - kovová síťka okénka odráží mikrovlny zpět do vnitřního prostoru trouby. Otvory sítky umožňují kontrolu přípravy potravin v troubě, brání však průniku mikrovln.

Otázka: Proč vajíčka občas explodují?

Odpověď: Při pečení nebo při sázených vejcích může žloutek explodovat z důvodu páry, která se tvoří v membráně žloutku.

Otázka: Proč se doporučuje po dokončení vaření ohřáté jídlo odstát?

Odpověď: Doba odstátí je velmi důležitá. Během mikrovlnného vaření se teplota nachází v potravinách a ne v troubě. Většina potravin se ohřeje hlavně uvnitř, což umožňuje pokračování procesu vaření po vyjmutí potravin z trouby. Doba odstátí pro maso, velké kusy zeleniny a koláče umožňuje dostatečně prohřát vnitřek potravin bez převaření na povrchu.

Otázka: Co znamená „doba odstátí“?

Odpověď: „Doba odstátí“ znamená, že potraviny by měly být vyjmuty z trouby a ponechány zakryté by měly dokončit proces vaření nebo ohřevu. Díky této funkci není třeba ohřívát příliš dlouhou dobu.

Otázka: Proč trouba nevaří stejně tak rychle, jak je uvedeno v průvodci vaření?

Odpověď: Zkontrolujte údaje v průvodci vařením, abyste se ujistili, že přesně postupovali podle instrukcí. Zkontrolujte, co by mohlo způsobit rozdílnost v čase. Časy uvedené v průvodci vařením a nastavení teplot jsou pouze orientační a mají napomáhat převaření potravin. To je nejčastější problém používání mikrovlnné trouby. Velikost, tvar, hmotnost a rozměry ovlivňují dobu vaření nebo ohřevu.

Otázka: Poškodí se mikrovlnná trouba, když bude spuštěna na prázdko?

Odpověď: Ano. Nikdy nezapínejte troubu na prázdko.

Otázka: Můžu používat troubu bez vloženého skleněného otočného talíře nebo otočit otočný talíř pro zajištění velké mísy?

Odpověď: Ne. Jestliže vyjmete skleněný otočný talíř, dojde ke snížení výsledků vaření. Nádoby používané v troubě musí pasovat na skleněný otočný talíř.

Otázka: Může se skleněný otočný talíř otáčet v jakémkoliv směru?

Odpověď: Ano. Skleněný otočný talíř se může otáčet ve směru i proti směru hodinových ručiček. Nádoby používané v troubě musí pasovat na skleněný otočný talíř.

Otázka: Mohu v mikrovlnné troubě pražit praženou kukuřici? Jak dosáhnou nejlepších výsledků?

Odpověď: Ano. V mikrovlnné troubě můžete připravovat praženou kukuřici, ale jen tu ve speciálním balení a za pomoci instrukcí od výrobce. Nepoužívejte běžné papírové sáčky. Pomocí poslechu ukončete činnost, jakmile doba pukání kukuřice bude delší jak 1-2 sekundy. Nepuklá zma kukuřice znovu nenechávejte pražit. Pro pražení kukuřice nepoužívejte skleněné nádoby.

TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

NAPÁJENÍ		230 V ~ 50Hz
MIKROVLNY	PŘÍKON	1 500 W
	VÝKON	1 000 W
	KMITOČET	2 450 MHz
GRIL VÝKON		1 600 W
HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ VÝKON		2 300 W
KOMBINOVANÝ PROVOZ VÝKON		3 100 W
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (šxvxhl)		560(22.0) x 537.5(21.2) x 344(13.5)mm (inch)
VNITŘNÍ ROZMĚRY (šxvxhl)		368.5(14.5) x 376.5(14.8) x 246(9.7)mm (inch)
HMOTNOST		cca 21,5 kg
ČASOVAČ		60 minut
FUNKCE		MIKROVLNY / AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ / GRIL / HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ / KOMBINOVANÝ PROVOZ
NASTAVENÍ MIKROVLNNÉ VÝKONU		10 VÝKONNOSTNÍ STUPŇŮ

* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.

Model	Akustická hladina hluku [dB(A)/1pW]
Mikrovlenné trouby – všechny modely:	48dB (53dB při náběhu)

Pokyny a informace o nakládání s použitým obalem

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.